



道産酒放浪記

セカンドシーズン

～道産酒とそばの理想的な相性～

豊かな自然の下で育まれた道産酒の魅力を、北海道内外で広くPRしている類さん。今回は、待ちに待った新そばのシーズンということで粋に楽しむ「そば屋酒」について一家言頂戴した。



手打ちそば さくら
札幌市中央区南1条西4丁目5 大手町ビルB1F
TEL.011-218-8080
月～土曜 11:30～15:00、17:00～23:00 (L.O.22:30)
日曜 11:00～15:00 無休

とときは、まさに江戸の庶民の美学そのものです。



ここで、そば登場

類 うん、美味しい。太めで、シンプルだけど深みのある素朴なタイプのそばですね。
店主 ありがとうございます。黒松内町の農家一軒だけで作られている「奈川」という品種を取り寄せてそばを打っています。

類 そうなんです。黒松内は、ブナ林の北限の地としても知られています。そういうところで採れるそばだから、旨みが強くなるのかもしれない。
店主 東京の方と違って、北海道のお客さんは結構しっかりとそばをつゆにつけて食べる方が多いですね。

類 僕も、どっちかっていうとそばの方が好きなんです。
店主 実は私もなんです。ですからつゆは、完全に浸していただいて、縮れた麺と絡み合った状態でちょうど良い味になるように調味しているんです。
類 これ、飲めそうだな。それぐらい美味しいと思います。
店主 つけ汁としては、よそのお店よりも薄味かもしれませんね。
類 いや、つけ汁は薄味じゃないと、素材の本当の味が分かりませんから。

水が命の者同士 互いの良さを引き出し合う

この店のように、そば本来の味をそのまま表現できているような打ち方のそばには、あっさり辛口の本醸造の酒がよく合います。やはりそばは庶民の食べ物ですから、純米大吟醸とかあまり高級なものとはそぐわない。その点本醸造の酒は非常に親しみやすい味わいですが、そばと一緒に飲むと互いの一番いい部分を引き出し合います。例えるならば、竹馬の友と握手をするような感覚とでも言いたいでしょうか。この「本醸造大雪乃蔵」は水のいいところで作られたお酒だけあって、透明感のあるすっきりとした飲み口が身上。お酒は8割が水でできていますから、出来上がる酒も自ずと使われる仕込み水に似てくるんですね。水の味がダイレクトに反映される、それはそばにとってもまったく同じことが言えます。粉と水だけで作られるシンプルさ故、そばを活かすも殺すもすべて水ありき。そう考えると、いい水から生まれた酒とそばのある北海道で、江戸時代から伝わる「そば屋酒」をもっと広めていくべきだと強く思います。

気分は江戸時代!? 庶民の美学・そば屋酒

そばをつまみに酒を飲むという習慣は、江戸時代から定着している当たり前の文化です。僕の場合には普通にざるを頼んで、それをつまみながらゆる燗をやるのがいつものスタイル。東京のそば屋では、ワサビが丸ごと出てきて自分ですりおろすという店が多いんですが、それを舐めながら飲むのもいいですね。

さらに雰囲気を感じようと思えば、できれば入口にかかるとは縄のれんがいい。引き戸を引いて店に入ったなら、奥の厨房は広ければ広い方がなお理想的です。素早くそばを出すためには充分動けるスペースが必要だし、茹で釜の湯気がこもっちゃいけないし……なんて、勝手に想像しちゃうよね。一歩足を踏み入れた時点で、「この店は期待できそうだな」というのは大体分かります。歌舞伎の舞台でもそば屋のセットが登場することがあるけど、東京で老舗のそば屋さんの暖簾をくぐる時は、そのままセットの世界に入り込んでしまふような気分になるんですよ。江戸時代にタイムスリップする感じっていうのかな。そこで酒をチビチビやりながらそばを味わうひ

水だけでなく北海道で穫れる酒米も、本当に高品質で道外の酒蔵も注目していますからね。僕も北海道に来て地方まで足を運んだ時には、地元の良い水で打ったそばと道産酒と一緒に楽しめます。もちろん北海道には他にも美味しい肴がいっぱいあるけれど、肴を感じられるそば屋ならではの飲み方を、ぜひ多くのの人に知っていただきたいですね。

奥米の道産酒



合同酒精株式会社 本醸造 大雪乃蔵
原料米：北海道産米

合同酒精株式会社 大吟醸 大雪乃蔵「鳳雪」
原料米：北海道産酒造好適米 昔屋



酒場詩人 吉田類 (よしだるい)
高知県出身。酒場詩人。シュール・アールティスト、イラストレーターとして活動後、90年代より酒場や旅をテーマに執筆・講演などを行なう。BS-TBS「吉田類の酒場放浪記」、HBCラジオ「吉田類のゆる〜りほろ酔いと〜」に出演。「酒場歳時記」(生活人新書)など著書多数。



お好み焼 えなみ
札幌市西区西町南7丁目2-33
TEL.011-699-6161 木曜休
11:30-15:00 / 17:30-22:00



梅酒BAR SOUL COMPANY
札幌市北区北32条西4丁目1-7 コウメイビル1F
TEL.726-6400 月曜休
18:00～翌2:00



北の海手箱 風(ふう)
札幌市中央区南4条西4 すすらんビルB1
TEL.011-200-2077 17:00～24:00
(金・土曜・祝前日～2:00 / 日曜・祝日～23:00) 無休



かみ磯 南第5ふ頭
札幌市中央区南5条西3丁目 大松ビルB1F
TEL.011-533-2312 無休
17:00～24:00(日曜・祝日～23:30)



海鮮食堂 澤崎水産
札幌市中央区南3条西4丁目(狸小路4丁目内)
TEL.011-222-2001 無休
11:00～21:00



酒Ba しづ
札幌市中央区南5条西2丁目 第7グリーンビル2F
TEL.090-6219-5064 日曜・祝日休
17:00～23:00



和食屋 隠口(こもりく)
札幌市中央区南3条西3丁目 新山ビル3階
TEL.011-242-3402 日曜日(他1回不定休)
17:00～24:00

全道に広がる道産酒応援の輪。目印はこの木札のある店。美味しい酒と肴を今夜も提供中!

CHANGE!
北海道のお酒あります。