



スイーツを作った。

日本酒は、多くの料理の隠し味に使われていることは周知だが、その日本酒を主役級、あるいは、準主役にまで格上げさせた料理はないものだろうか。そんな素朴な疑問を今回のエッセイのテーマにしたため、まずはフジテレビの人気番組『S M A P & S M A P』のコーナー、「ビストロスマップ」風に創作してみた。このコーナーでは、シエフに扮する人気グループ「S M A P」が2人ずつに分かれ、ゲストのオーダーに沿った創作料理でもてなすのだが、マッコリ入り粥も、日本酒入り豆腐やカレーも、実際、ネットや新聞で紹介されていたものだ。

## 酒を喰らわず、反撃喰らい

なんでこんな面倒くさい書き出しにしたかという、テーマを決定した際、主婦歴20年に及ぶベテランの我が細君にリクエストすれば数多くのメニューが即座に出来上がると高を括っていたからだ。

「日本酒をメインにした料理を創作してみよう」

暫く考え出てきた答がこうである。

「あさりの酒蒸し」

た、確かにそうなんだけど……。当たり前前すぎて面白くないんでないの。

でも、そんなことを口にしようものなら、「家族の栄養管理を考え、みんなの好みを考慮しながら献立作り。それも365日休むことなく。この主婦の悩みなど、料理は妻の仕事と決めつけるあなたにわかるわけはないわ」と一蹴されるに違いない(実際一蹴された)。

だからしぶしぶ文献やネット情報を探りながら人気テレビ番組仕立てで紹介してみたのだ。

思わぬ反撃を喰らった細君とのバトルを一刻も早く忘れるため、気を取り直して知り合いのOLや主婦に同じリクエストしてみた。

某OLは直ちに、「お酒は飲めないの、そんな質問には興味もない」と語り、取りつく島ない。

日頃、料理には口うるさい知り合いの主婦にはこうだ。

「肉料理にはいつも使うけど、主役かあ」

とあまり期待できそうにない。それでも食の下がると、「ソーセージの中に使ってみたら。ポイルして食べるとジューワ〜と肉汁とともに出て、美味しいうじゃん」となかなかいいお答え。でも、一般家庭にはソーセージを作る器具などない。代替案として「日本酒マッシュマロ(マ酒マロ)」を作ってみると言い出した。

なるほど、スイーツだが、この際は目

をつぶろう。楽しみ、楽しみ。ところが、待てど暮らせど、そのマ酒マロがやってこない。催促すると、「えっ、ウチで食べちゃった。レモン風味にして近所にも配ったら大盛況でした」だって。でもこれはお勧め!……らしい。

## 100万レシピの中から

こうなったら1200万人が使うネット上で最大のレシピ検索サイト「クックパッド」で日本酒料理を探してみよう。103万件を超えるレシピの宝庫だ。求める料理も見えてくるはずだ。検索ワードはもちろん「日本酒」。なんと19万件に及ぶ料理がヒットした。こうなったら食欲にリサーチするしかない。ざっと見た感じ「肴」「つまみ」などが多く、さらには果実酒の漬け方が多数を占める。日本酒が前面に出てくる料理は貝や鶏肉の「酒蒸し」くらいだ。あきらめムードが漂ったとき一件のレシピがヒットした。

「日本酒で作るあくあばつつあ」。「白ワインの代わりに、美味しい日本酒を使って作りました。酸味がやや優しくなり、旨味のある仕上がりにまりました」との感想が添えられている。

「日本酒で野菜があま〜い蒸し焼きうどん」は、野菜を炒める際に日本酒を使うというものだ。「日本酒でうま味

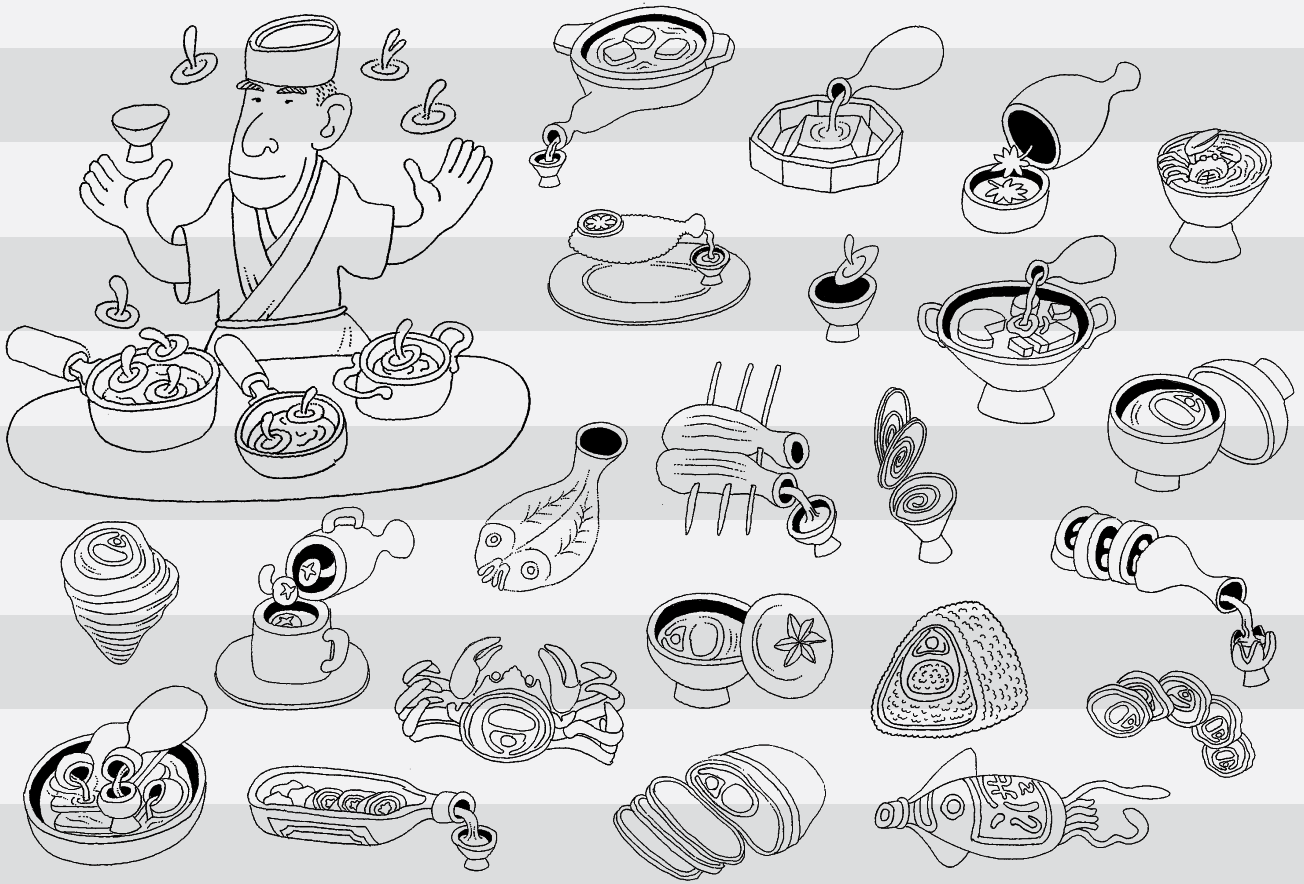
を出すのでお肉不要。野菜とうどんがふつから甘く仕上がります」らしい。

寒い季節にぴったりの「ボカ力カ日本酒鍋」は、「使用する日本酒は、純米酒が甘みがなくていいです。沸騰させてもアルコールが残るのでお子さんには不向きかもしれません。ほんのり酔っぱらいました(笑)。豚肉はロース薄切りを使用しましたが、カロリー気にしななければバラ肉がおいしいと思います!」と料理のコツが記載されている。もうひとつお鍋、「鶏と白菜の日本酒だけ鍋」では、「白菜は、かさばるので、入りきらなければ、蓋をしてしんなりさせて、また加えるようにすれば、白菜半分があつという間にペシャツとします。絶対に水は入れません!↑↑ココ大事。日本酒はお安いモノでOK☆寒い冬には温まります」と自薦コメントが添えられている。

でもなんだろう、どうもいまひとつ、酒が主役に成り切れていない感じがする。

プロの意見も聞きたく、知り合いの料理雑誌編集長にメールしてみたところ、返ってきた返信がこれまた心もとない。

「日本酒が主役の料理とか、日本酒をガンガン使った料理など、聞いたことありませんし、イメージが湧きづらい」やっぱりか(汗)。そうだろうな。



酒が主役になりきれいでいなくとも、えつ、その料理に日本酒を使ったの？そこに日本酒かあ、こりゃ一本取られたなあ、というサプライズ料理はないものなのだろうか。

### 頂点に立つ絶品！プロの味

あきらめずにさらに「食べる日本酒」を探してみるとついに発見！……ありました！テーマにあった料理が。

飲食店の情報を発信しているサイト「ぐるなび」が主催する「日本最大級の料理コンテスト【ぐるなびBEST OF MENU 2010】で料理部門優勝作品。これがまさに「日本酒を喰らう」ことのできる料理だ。「ニッポンの恵みく素材再発見」をテーマにした昨年の同コンテスト。応募創作料理1698品の頂点に立ったのが、日本酒を前面に出した料理だった。題して「神戸牛の一根三菜の極旨煮〜清酒発祥の地の酔いどれ仕立て〜」。出品したのは、大阪は伊丹市の和食店「炙り屋ええねん伊丹本店」の松井大典料理長。

料理のコンセプトを松井料理長はこう語っている。

「地元の伊丹は清酒発祥の地！です。最近、清酒は人気が低くなるばかりです。そこで今回のテーマの素材再発

見でよし！と思いついて見ました。日ごろ皆口にならない酒粕、奈良漬、そして相性が良く、これらの旨味を受け留められる神戸牛を人気の焼き物ではなく、あえて煮物でと思い作りました」  
 『ぐるなび』HPより  
 プロの料理人によるその心意気、頭が下がる思いです。ちなみにお店では、数量限定で1皿1380円で提供している。

作り方（4人分）は、①神戸牛（600g）に焼き目をつけ、圧力鍋に入れ、玉ねぎ（1ヶ）、セロリ（1本）、クレンソ（4本）、葉わさび（4枚）、清酒（100cc）を加え、ひたひたに水を張り、加熱後25分ほど火を入れる。②牛肉を取り出し、もどし汁を濾す。③鍋に牛肉を入れ、スープ（800cc）、清酒（160cc）、タマリ醤油（40cc）、砂糖（60g）、オイスターソース（40cc）、を加え、2割ほどつめるように煮る。④酒粕（80g）に水を少し加え、やわらかくなったら裏ごしをし、鍋にその酒粕を入れ、鰹出汁（200cc）、を加え、混ぜながら火をかける。仕上げに淡口（少々）、砂糖（12g）を加え、奈良漬（15g）を加えソースを作る。⑤平湯葉（1枚）、コーパー（おこげ）（2枚）を油で揚げ、適当に割りあしらえを作っておく。⑥煮た牛肉を汁気を軽く切り、ソースを敷いた器にカットして盛り付

