

日本酒

に合う ス イ ツ



イラスト/永美ハルオ

「なんだっけ、なんだっけ。名前がでてこない。……こう、白くてふわふわして卵白でできているみたい……、甘くて……、何て言ったか……。オレも歳くつたなあ思いい出せない。あーあっ」

ちよっと立ち寄ったコンビニで見かけた白髪まじりの小粋なおじさん。何かぶつぶつボヤいている。どうやら、お目当ての品物が見当たらないようだ。こちらにも聞こえてくるほどの大きなボヤキで菓子コーナーを徘徊している。

何気なく聞いていると、探している菓子の名前が思い浮かんでこない。その内容から察するに、どうやらマシユマロのようだ。いつのまにか、連想ゲームに参加していたが、回答権はおじさんにある。制限時間のな

北原伸一

Shinichi Kihara

いおじさんは、菓子コーナーで丹念にその回答を探していた。

その様子が滑稽で面白く、藪からステイック(流行りの「ルー語」)タレントのルー大柴が話す独特な英語交じりの日本語。「藪から棒」の「棒」を英語の「ステイック」に変えただけのこと)に答えを突きつけては、おじさんもビツクリしてしまっただろうし、おじさん自身も思い出せないイライラ感を愉しんでいるようでもあった。こちらも商品物を色するフリをして正解がどのようにして導き出されるのか、一観客と化していた。

菓子コーナー2周目、ピンポーン。ご名答。ついに出ました「マシユマロ」の回答。途中、「コアラのマシチ」と「みたらしだんご」に、浮気心が目覚めた場面があったが、お目当てのマシユマロを手にすることができた。店内にいたお客からは、割れんばかりの拍手とスタンディングオベーションが湧き上がる……わけはない。

やがて、小粋なおじさんはマシユマロを手にレジに向かうと、事務的にレジスターを操るクールなアルバイト店員に、マシユマロにめぐり合った喜びを伝え始めた。アルバイトの兄ちゃんはその話を聞く気はさら

さらないうのだが、おじさんにとつてみれば、でも、そんなの関係ねえ。(小島よしお風)。

「いやねえ、このマシユマロつての、酒のつまみにして呑むとうめいのなんのつて。ホントうめーから」

今までにない味を創設

というわけで、今回のテーマは日本酒に合うスイーツを考察してみた。まずは手っ取り早く、インターネット上から。

「意外なほど、日本酒とスイーツの相性が良くて、例えば、『大吟醸ライト水の王』という、さっぱりとしてきれいな飲み口の低アルコール日本酒に、レモン風味のマカロン(シトロン)を合わせてみたところ、レモンの酸味が軽い大吟醸のフルーティさと、非常にマッチして、より美味しさを引き立てるほどよいハーモニーが生まれました」

「生酒・生貯蔵酒と生クリーム系スポンジ↓フレッシュ感のある生酒、生貯蔵酒がよいようです。特にアルコール度数が低いものがよさそうですね」

「大吟醸とマカロン(シトロン風味)、レモンタルト↓やはり柑橘系と大吟醸の相性はよいようです。甘いもの

でも、さわやかにしてくれます。」

「山廃純米とチーズ(オツソイラティ)のブルーベリージャム添え、ビターチョコレートケーキのシーツルト&ペッパードゥ添え↓複雑な酸味のある山廃には個性的な味のを合わせても相乗効果がありそうです」

この他にも日本酒と意外と合うのが、チーズケーキとプリンです。豆・芋などを使用した澱粉っぽい和菓子とも合いますよ。(佐渡島に關しての観光などを紹介しているブログ「佐渡の翼」に投稿された「東京ハナコライフ」さんのコメント)

また、「@niftyysweets部ログ」では、スタッフが「お酒にあうスイーツ」を探す実験をしていた。用意したスイーツは、チョコレート、エクレア、シュークリーム、チーズケーキ、アップルパイ、きなこのプリンマンジエ、タルト、モンブラン、プリン、ロールケーキの10種。日本酒を担当していたスタッフからこんな報告がなされていた。

「おすすめは、さらに濃厚な味になるチーズケーキと、甘さと日本酒の酸味がマッチして、なぜだか奥行きが出るプリン。」

日本酒がほんとにあわないモンブラン。生地に日本酒がしみこんで、口の中がよくわからなくなるシュークリーム、タルトはアップルパイと同じくあわない」

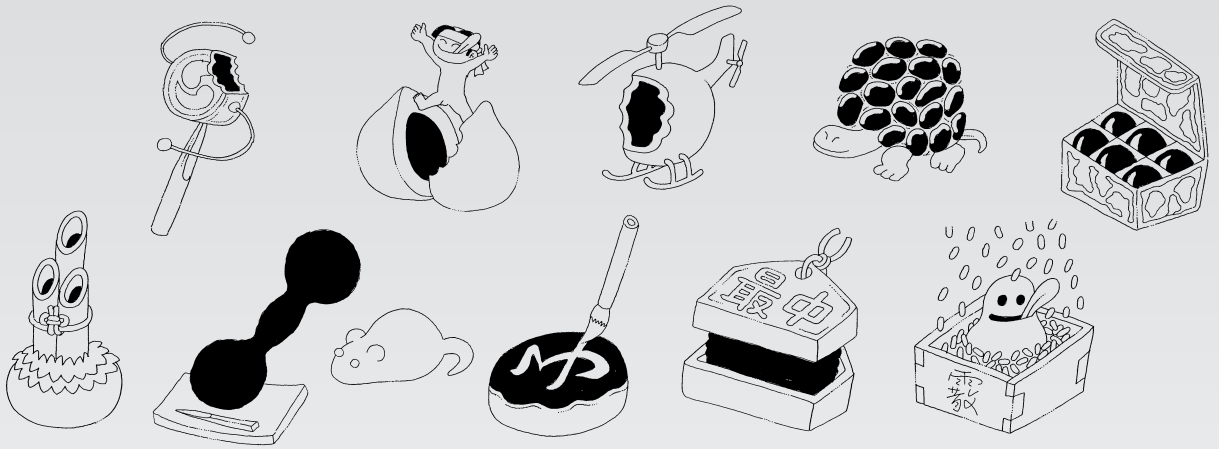
さらにある料理誌では、食に造詣の深い評論家氏が「お酒に合うスイーツ」としてこんなエッセイを寄稿している。

「実は私も「きんつば」とならやるのだ。だからといって、決して甘党ではない。」

四角いきんつばを両手に持って割ると、なかにはキラキラ光った魅力的な小豆が詰まっている。

そんなきんつばの四分の一ほどを、まずポイと口に入れる。そして冷やした日本酒を口にくむ。さあつと餡が日本酒に溶けて、両方の甘さがぶつかりあいながら口にたまる。するとほんの一瞬だけ、甘さがすっと消える。そしてそのまま飲み込まないでいると、じわじわと小豆の味が噴き出してくる。日本酒の味の味も、どんな肴とやるよりもめらめらと燃え立つ。そして餡と日本酒が混じった液体を飲み込めば、今度は口に残った冷たい日本酒の染みた小豆を嘔むという快感が待っている。」

さらにこの評論家氏は、常温の日本酒に「雛あられ」をやり、コニヤック



やグランマニエなどのリキュールには「鶏卵そうめん」をやるという。

つまり、へ食べ合わせというのは、どこかに「格闘」がある、お互いを格闘させて、今までにない味の世界を愉しもうではないか。ということなのだ。

和菓子の名店に聞いてみました

こちらよりサーチ開始。日本を代表する和菓子の名店に、日本酒に合うお菓子を聞くことにした（休日の忙しい時に、お客を装い、関係各位にはホント、ご迷惑をおかけいたしました。誌上を借りお詫び申し上げます）。

以下調査結果をアトランダムに報告してみよう。

「鶯もち」がテレビでも紹介された六本木の老舗「和菓子 六本木・麻布 青野総本舗」では、「裏ごしして白餡と合える『沖の石』などすっきり日本酒と合うのでは」と応えてくれた。『沖の石』は、北海道の粒選りの大納言小豆を使用した石衣（和菓子用語で、半乾きに厚く作ったあん玉に白砂糖の衣をかけたお菓子。石を思わせる風合いから）。

「上野風月堂」は『ゴーフル』が有名だが、「洋酒なら『マロングラッ

セ』などがいいかもしれません。…」と少々戸惑い気味。

江戸菓子、『金鑄』や『榮太樓餡』の「榮太樓總本舗」では、「難しいご質問です。好みがございますし。昔の料亭では、お酒を召し上がる前にお茶と一緒に菓子を召し上がっていました。個人的には私もショートケーキを食べながら日本酒を飲んだりしますが……」という従業員の方もいた。

『ナボナ』で有名な「亀屋万年堂」ではただ一言「難しいご質問です」と空振りの三振。

西へ飛んで京都といえば「八ッ橋」。「聖護院八ッ橋本店」に尋ねると、「生八ッ橋は合わないかもしれませんがね。聞いたことがあります。ただ、ビールやウイスキーになら、堅い「八ッ橋」はいかがでしょう。コーヒー味やゴマ味がございます」とのこと。

京菓子の「鶴屋吉信」。「つばらつばら」などいかがでしょうか。皮にもち米も入っておりますし、人気がございます。他に焼き菓子もございませよ」

続いて「とらや」のご意見。「羊羹を肴に日本酒を召し上がる方がいらつしやるというのは、聞いたことがあります。『おもかげ』という商品

は、黒砂糖を原材料としておりますので、薄目に切って日本酒と一緒に召し上がりになりますと、黒砂糖の独特の風味が出てよろしいかと」みつ豆の元祖「舟和」ではこう説明してくれた。『芋ようかん』と『あんこ玉』は甘味を抑え、素朴な風味を生かしております。好みによりますでしょうが、日本酒にも合うと思います」

自ら試すべく颯爽と

さて、他人の言うことばかりを紹介してはいけません。自らが試す必要がある。急遽、実験隊の結成！（もつとも筆者1人だが）

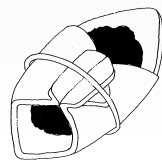
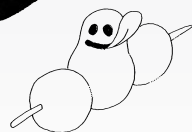
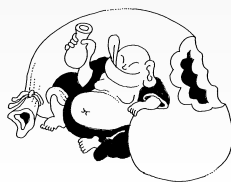
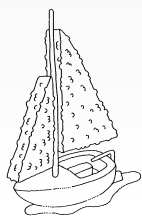
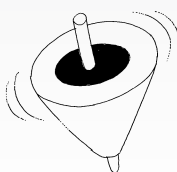
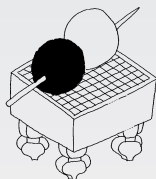
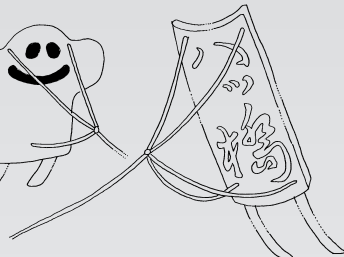
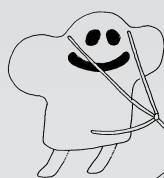
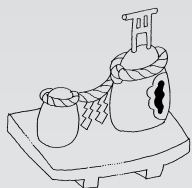
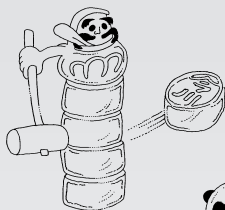
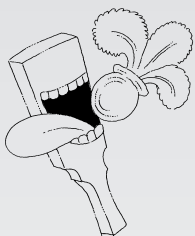
当然向かうは、デパ地下の食品街。代表して日本橋高島屋と三越だ。高島屋の地下には、食品担当のコンシェルジュがいるのだ。が、生憎パートを総合的に見るコンシェルジュしか在席していなかったが、酒好きそう。早速聞いてみた。

「日本酒の熱燗に合うスイーツ紹介してください」

一瞬悩むコンシェルジュ。「ちよ、ちよとお待ちを」との言葉を残して食品売り場へと消えていった。待つこと3分。

「銀座あけぼのの最中などいかがで

日本酒に合うスイーツ



しよう」

「理由は？」

「普通の最中と違って皮を焦がしているんです。その香ばしさが酒に合うのではないかと……」
さっそくその最中（商品名「最上」）

を購入。

続いて、三越へ。そこで食品アドバイザーが在席していたので、先と同じ質問をしたところ、「羊羹はいかがですか」との答え。それでは面白くないので、「ミスマッチと思

われる組み合わせから生まれる発見」を催促すると、「……」悩んでしまった。

仕方なく、食品街をうろつくとき全
国銘菓コーナーが。そこでいくつか
目星をつけ実験材料を集めた。豆腐
のような卵白を主原料にした「あわ
雪」（愛知県「備前屋」）、ずんだのよ
うな富貴豆あんをバターを練りこん
だ生地で包んだ、どら焼き風の「バ
ターどら」（山形県「長榮堂」）、それ
に塩スイーツ流行りということ、
兵庫県「元祖播磨屋利久」の「塩味
饅頭」をエントリーさせた。

「最上」は推薦されたように焦げた
皮の香ばしさが確かに熱燗にマッチ
しているような気がする。富貴豆あ
んの「バターどら」も甘さ控えめで
ムリはない。しかし、「あわ雪」の
食感は軟弱で、リピーターにはなり
にくいと判定。「塩味饅頭」はその
塩加減から酒の肴になると踏んだ
が、さにあらず。実際は塩に引き立
てられ甘みが増し、これまた筆者の
口にはなんとも……。

「好みの問題」と解決してしまえば
簡単だが、一つだけわかったことは、
スイーツを肴にしたことで、隣にお
いてあった漬物物がより一層旨く感
じられたということだった、ちゃん
ちゃん。