



「漬物の酸味と塩気が
クリームの濃厚なごとと
マッチしておいしい」。
飛騨市古川町香之町にあ
る渡辺酒造店の渡辺久憲
社長(48)は、古川町金森
町の料理居酒屋「信濃
家」の Pasta「つけもナ
ーラ」にぞっこん。三代
目の近藤勇治さん(50)が
創作し、メニューに載っ
ていない知る人ぞ知る一
品だ。おかみの弘子さん
(70)も手作りの漬物に生ク
リームやみそを入れ、カ
ルボナーラ風に仕上げ
た。

店は渡辺社長にとって
特別な思い出がある。
一九九三年、広島県の賀
茂泉酒造で修行中、お盆
に帰省し、信濃家に立ち

渡辺 久憲社長(48) × つけもナーラ(漬物パスタ)



「ローマで食べたカルボナーラよりおいしい」と話す渡辺社長＝飛騨市古川町金森町の「信濃家」で

日本酒と合う裏メニュー

寄った。実家の日本酒を
注文し、一口で飲むのを
止めた。温度の高い状態
で貯蔵した際に出る劣化
臭を感じたからだ。

その足で実家の酒蔵を
調べ、温度が原因と突き
止めた。貯蔵庫への冷房
設備の導入を進言する
と、頑固な父が意見を
取り入れて即決。劣化臭は
消え、酒の品質が上がっ
た。その経験から今も度
々店を訪れ、味を確かめ
る。おかみは好き酒大会

(浜崎陽介)