

酔っぱらいターの お酒見聞録



名古屋から北陸へ向かう特急に乗り換え、2時間40分。その間、車窓には清らかな川が流れている。官トンネルを越えると流れは逆になる。



銘酒「蓬菜」④の蔵元を訪ねると、「ロディーさん、渡邊さん、北場さん(左から)に飲待された

岐阜県 蓬菜 (上)

ここが位山(くわいやま)分水嶺で、太平洋側への流れはやがて長良川になり、日本海側への流れは神通川になるのだ。

乗客は飛騨高山駅でほとんどが降りてしまい、車両には私一人取り残され、不安いっぱいだ。だが目的地の飛騨古川駅に到着すると、どこか見覚えのある懐かしい景色。そういえば、ここはアニメ映画「君の名は。」の聖地だったはず。駅や図書館、神社などが、作中に登場するところごとく、一躍有名になった町な

「君の名は。」聖地で極上昼酒



江口まゆみ 酔っぱらいター。世界中の知られざる地酒を飲み歩き、日本でも日本酒、焼酎、ビール、ワイン、ウイスキーのつくり手を訪ねる旅を続ける。近著は『ビジネスパーソンのための一目おかれる酒選び』(平凡社刊)のだ。

駅には銘酒「蓬菜(ぼつら)」の蔵元、渡辺酒造店 良く、いつも明るく元気いっぱい。もう一人、同社の法被を着た外国人の男性がいた。彼が蔵人のタリル・コディーさんで、米ユタ州出身。妻の故郷・古川に移り住んだ当時は、日本酒が米からできていたことも知らなかったが、たまたま出た求人広告に応募したのだという。酒づくり歴は8年だ。

さあこれから蔵へ行って取材だ、と身構えていたら連れて行かれたのはなぜか蕎麦屋。その店構えはもうろん、町のたたずまい全体が、古い町屋を保存していて美しい。高山のように観光化していないぶん、落ち着いていて素敵だ。

蕎麦屋では杜氏の北場広治さんが合流。いきなりみんなで昼酒となった。飲むのは純米酒、そして吟醸の生貯蔵酒だ。これがどつちも良い酒で、米の旨味がしっかりあるのに、キレが良くスッキリきれいなのだ。杜氏の腕の良さが光る逸品である。

つまみは、ネギを味噌と和えて天ぷらにしたネギ味噌天。飛騨地方の名産である味噌の旨さがポイントだ。そして「こも豆腐」は、葉を編んだ「こも」で豆腐を包み、だし汁で煮込んだもの。豆腐に「す」が入り、しっかり味が染みこんでいて旨い。酒もつまみも美味しくて酒がすすみ、つい飲み過ぎてしまったが、酒盛りはまだ始まったばかりだった。(金曜日掲載)