

パンチ佐藤 (タレント)

酒は毎晩飲む。根が飲んべえだからというわけじゃなく、僕にとつて



酒は本来の自分を映し出す鏡のようなもので、その映し出された自分に向かつて今日一日の言動を語りかける。明日への反省と、明日からまた元氣よく生きるために、だ。だから酒はパンチ佐藤が本名の佐藤和弘に戻するための小道具なのである。しかし、それはさておき、酒は旨い。その旨い酒の話をしよう。

新潟の酒を中心に、幻の名酒といわれる、飲んべえには垂涎の酒などが揃っているばっかすは、酒が初心者の人にも好みに合わせて適当な酒を出してくれる気遣いの店だ。

僕が好きなのは『越乃寒梅無垢』。新潟の辛口の純米酒で、これを盛岡

平澤茂一 (早稲田大学教授)

大阪出身の教え子の御父君が、地元酒、呉春をよく宅配便で送って



くださる。私も神戸出身なので薄味の関西家庭料理に慣れているが、呉春はこれによく合う。冷や酒で好まれることが多いが、私は熱燗が好きである。味は甘口でも辛口でもない、中庸だと思う。好きな人はこれを「旨口」などという。

新宿にあるろくもんやは、東京にいながらにして呉春が呑める大阪好み焼きの店だ。とはいっても大阪の昔ながらのお好み焼きではなく、都会風に洗練された新しいタイプのお好み焼きである。しかし、つなぎが工夫されており、キヤベツのかたまりが今にも崩れそうな様子には、やはり関西の風情と味わいがある。

藤巻一保 (作家・宗教研究者)

日本酒が悲しくなるほどまずくなつた時期があった。それでも元氣がと



りえの年齢だった頃は、ベタバタの醸造酒であれ頭痛とセットの合成酒であれ、日本酒と名がつけば飲んでしたが、酒量の低下とともにだんだん量より質の酒が欲しくなり、新潟の地酒に好きなものを見つけて飲んでいたが、近頃みごとな地酒があることを知った。土佐市は亀泉酒造の純米吟醸生酒籠がそれだ。

ここ数年とみに増えた押しつけがましくフルーティーな「淡麗」日本酒とは違い、この籠は火入れ前の純米吟醸の生酒ということもあり、地力がある、かつキリリとした爽快感も備わっている。

都内で飲めるのはかぶら家のみ。

名物ホヤとコノワタの塩辛やカレー味の牛スジの煮込みなどを肴に冷やでグイッ、グイッとやる。溜飲が下がるとは、このことをいうのだろう。旨いことこの上ない。

中でも楽しいのは、味のある独特な口調で喋る親父のトークだ。時に笑い、時にホロリとさせてくれる話術こそ、最高の肴かもしれない。

◆越乃寒梅無垢

●馳走屋ばっかす

川崎市幸区戸手本町1-56
☎044・5333・3839

●馳走屋ばっかす

M113
越乃寒梅無垢 1合800円
久保田(紅寿) 1合800円
吉祥山(千寿) 1合600円
牛スジ煮込み 500円
ブタの軟骨 600円
卵焼き(3人前) 800円
18:00~23:00
水曜休
★カード不可

冷蔵庫に入っていた呉春の「升瓶がテーブルに運ばれ、茶色の唐津風ぐい呑みに注がれて供される。お薦めはネギがたっぷり入った『海鮮ネギ焼き』だ。オーナーの広川さんが大阪出身で、食材も関西から取り寄せているという。ウイークデーは関西出身のお客が多く、店内には懐かしい関西弁が飛び交っている。

◆呉春(こしゅん)本醸造

●ろくもんや

東京都新宿区新宿3-35-13
☎03・3356・6824

●ろくもんや

M055
呉春 ボトル8000円
グラス600円
海鮮ネギ焼き 1180円
どて焼き 600円
そばめし 1000円
月~土17:00~22:30㊟
日16:00~21:30㊟
祝17:00~22:00㊟
無休
★カード不可

値段もリーズナブルだ。女将の山本さんが足でかせいで集めてくる日本各地の肴も安くてうまい。たとえば豆腐をさらしに包み、六か月間、もろみ味噌で漬けた熊本産の豆腐味噌漬けや、脂ののつた北海道産の鮭のハラスで籠を飲む。

日本酒はこうでなくてはと、しみじみ思う。これぞ絶品である。

◆籠(ろう)純米吟醸生酒

●酒菜かぶら家

東京都武蔵野市西久保1-6-21
☎0422・36・6676

●酒菜かぶら家

M100
籠 1合650円
十四代純米大吟醸 グラス2000円
豆腐味噌漬け 600円
ハラス 800~1000円
やわらかずめ 800円
スジコの南蛮味噌漬け 800~1000円
17:00~24:00
日曜休
★カード不可