

### ネモト円筆 (イラストレーター)

◆土佐鶴 本醸造

●よし田

東京都杉並区浜田山2-19-2  
☎03・3302・0969

よし田は、旬の料理を出してくれる居酒屋。静岡出身の店主と妹さんの二人で切り盛りしている。ここで飲める土佐鶴本醸造(500円)は蔵元直送で、一般に出回っているものとはモノが違うそう。吟醸酒が「どうも……」という私には、これがいいみたい。他に新潟の酒・和楽互尊もいい。肴は、店主に聞いて、その日のおすすめの刺身や料理を適当に出してもらっている。タコとにんにくの陶板焼(680円)、滝川豆腐(500円)、松茸とハモの卵とじ(1000円)が私の定番メニューかな。他にカブとつくねの煮物、う巻、ねぎ鮎もうまい。

### パンチ佐藤 (タレント)

◆寒梅無垢 (かんばいむく)

●馳走屋ばっかす

神奈川県川崎市幸区戸手本町1-56  
☎044・5333・3839

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。

僕が好きな酒は寒梅無垢(800円)。新潟の辛口の純米酒で、これを盛岡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か。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。

### 野中ユリ (画家)

◆三千盛

●風紋

東京都新宿区新宿5-15-2  
☎03・3354・6696

三千盛は岐阜のお酒で、水のようにサラリとした辛口の味わいに特徴があります。もうずいぶん前のことですが、武田百合子さん、埴谷雄高さんと一緒に、このお酒のある新宿の風紋を訪ねたことがあります。お二人にお目にかかったのは残念ながらこれが最後となりましたが、現在、百合子さんのお嬢さんの花さんが写真とエッセイで大活躍されているのはうれしいことです。また、埴谷さんには生前、私の画集『彷徨引力』に短い序文を寄せていただき、そんなことも懐かしく思い出されます。店ご自慢のお通しは三品ついて2000円、三千盛はお銚子で700円。

### 平澤茂一 (早稲田大学教授)

◆大坂屋長兵衛 大吟醸

●銀座弁慶 青山店

東京都港区青山2-2-3  
☎03・3402・0246

神戸に生れ、宮水で産湯を浸かったと学生から言われている私としては、やはり灘の生一本を推薦したい。大坂屋長兵衛は大関の創業者の名前をとった酒。甘味があるがさっぱりとして、さわやかな独特の香りがいい。銀座弁慶 青山店では、この酒はクラッシュアイスが入った塗りのクーラーで供される。これが、紅葉

おろしと酢醬油で食べるしゃぶしゃぶ(一人前4600円)によく合う。支配人の大木さんが唎酒師のライセンスをもつだけに、日本酒のメニューは凝っている。デザートのアイスクリュームに合う甘口の銘柄を尋ねてみるのもいい。

### 林家木久蔵 (落語家・漫画家)

◆浦霞 大吟醸

●酒蔵樽一

東京都新宿区歌舞伎町1-17-12  
☎03・3208・9772

私は「鯨の食文化を守る会」に入会しているから、うまい鯨料理と美酒をすすめてくれる樽一へよく通う。店主の佐藤孝さんは宮城の捕鯨の里で生まれ、日本鯨類研究所に勤めていた本格派。会では鯨鍋(2500円)、さえずり田楽、尾の身の刺身、肝臓の塩焼きを食べ、深く深い薫酒浦霞大吟醸(1500円)を飲み談論風発! 日本人として食文化のプライドは絶対に失いたくない。四千年も昔から続く鯨の食文化を大切に守り継承してゆかねばならないと会友の意気は上がる。IWCの意図的な捕鯨禁止をはねかえそうと、わが友たちは燃えるのです。

### 福島和夫 (日本音楽史家)

◆立山 大吟醸

●琵琶(きずし)

東京都文京区本郷6-17-2  
☎03・3811・5934

大吟醸は好きじゃないといっていたのが、高岡のホテルで薦められて以来大の立山党。但しこの貴酒に目には掛かるのは容易なことではない。その後は件のホテルでも駄目。何処にもない。夢まぼろしの、となれば尚更恋しさがつのる。その立山大吟醸(時価)がスイツと目の前に出てきたのが琵琶であった。たっぷりと酒を堪能させてくれる鮎屋である。気どらない居酒屋の態であるが、つきつきに供される酒と肴はいずれも秀逸、時に意表をつかれる。海胆のとり合わせ(時価)、鮎の白子うるか(400円)特筆すべきは穴子(時価)旨いのだ。