

『臥龍梅』 蔵便り

平成二十六年三月



拝啓 日ごとに暖かさを増し、だいぶ春めいてきましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。



この頃になると毎年気がかりになるのは興津清見寺の臥龍梅の開花状況です。何しろ樹齢 400 年の老木です。今年の冬はことに寒さが厳しかったのでどんな具合か心配しながら出かけてみました。すると、皆さん写真をご覧下さい。今年は何と芽吹いたばかりの新しい枝に可憐に咲いております。これなら臥龍梅もしばらくは安泰かとほっといたしました。

さて、列島各地に大雪が降り積もった先月半ばの 16 日、池袋の**みらい館大明**という会場で開かれた「**日本のど真ん中 食・お酒で旅する～静岡編**」というイベントに参加いたしました。みらい館大明というのは廃校になった小学校の校舎を利用して立ち上げられたユニークな NPO 法人です。今回は日本食文化考察シリーズ第 5 弾、本州中部地区の食とお酒を楽しむセミナーの第 1 回、静岡編として、臥龍梅にお声がかかったものです。プロデュースしたのは**食業人**というこれまたユニークな肩書きを持つ久保田さんという方で、静岡の食材を使って調理したお料理と合わせて臥龍梅を召し上がっていただくという趣向です。会場はもと家庭科の教室で、久保田さんは会の始まる直前にその場で備え付けの調理器具を利用してお料理を準備されました。当日用意したお酒は①純米大吟醸 無濾過原酒(短稈渡船)②純米吟醸 袋吊雫酒(山田錦)③純米吟醸 無濾過生原酒(誉富士)④純米吟醸 活性にごり酒⑤吟醸 長期熟成酒(20年古酒)の 5 点です。



それに合わせて用意されたお料理は次のとおり。①焼き黒はんぺん②法林寺 浜納豆③わさびの茎漬け④モツアレチーズのわさび漬け和え⑤桜海老⑥生しらす⑦めばちまぐろの自然薯がけ⑧冷や汁⑨静岡おでん⑩浜松ぎょうざ⑪塩鯉の茶漬け どうです、いかにもお酒が進みそうなメニューでしょう。もちろん、ただ飲んで食べるだけの宴会ではありません。まず、静岡県東京事務所の方 2 名が静岡県の地理的、文化的風土について講演し、次に静岡県茶業会議所の職員さんが美味しいお茶の淹れかたについて実演を交えながら説明し、最後に私が静岡のお酒と臥龍梅について宣伝するという真面目な展開です。それでも、杯を重ね料理が進むにつれて会場は盛り上がっていききました。臥龍梅の会では恒例の最後のじゃんけん大会の頃には用意したお酒はすっからかんになっておりました。どのお酒も大好評でしたが、ことに搾ったばかりの純米大吟醸の人気の高かったようです。皆さん、これを契機に静岡県特産の食材と臥龍梅をごひいきに！



さて、さんw ちなみに昨年は 3 月に発売とほぼ同時に売り切れてしまいました。皆様、是非ともお早めにご注文ください。合わせてご案内する**備前雄町 50%精米の純米大吟醸**もよろしく！

早春の候、皆様には益々お元気で過ごされんことを。

敬具

成 26 年 3 月 吉日

鈴木 克昌