

皆さまこんにちは。入局2年目の弓崎晃と申します。「放射線腫瘍医のステキな週末」の寄稿依頼を受けましたので、1月のある週末の様子をお伝えしようと思います。何かの参考にいただければ幸いです。

週末はその週の疲れを癒すために、美味しい酒とつまみを探していることが多いです。その日はいつものように美味しいものを求めて行きつけのスーパーに行ったのですが、いつもはない特設コーナーが設置されており、鮮度のいい生の牛もつが売られているではありませんか。しかももつ鍋に最適な部位である小腸！鮮度が良すぎてもつの表面は光り輝いているようにすら見えます。牛もつは冷凍だったりボイルされているものだったりによく見かけるのですが、鮮度のいい生もつはいつでもあるわけではありません。すぐに夕飯の献立はもつ鍋と決断し、特設コーナーの中でも最も美味しそうなパックをカゴに入れて、キャベツとニラとえのきと玉ねぎと一緒にレジを通った後、行きつけの酒屋に車を走らせました。余談ですが、私はもつ鍋は、某社製の醤油ベースのスープに玉ねぎを入れるのが好きです。

酒屋への車の中で今日飲むべき酒とその順番について考えました。と言うよりも私の頭はそれしか考えられません。もつ鍋といえばビールが定番ですが、焼酎も忘れてはいけません。もつ鍋で有名な福岡では麦焼酎がよく飲まれますが、私の故郷である大分でも麦焼酎は盛んに作られています。みなさんは「いいちこ」という大分麦焼酎をご存知でしょうか。いいちは癖が少なくすっきりした味わいの麦焼酎なのですが、その中でも最高に澄んだ香りとゆたかなコクと深みを有する麴文化の名作、「いいちこフラスコ」が本日の気分にもっとも合ったため、1杯目はいいちこフラスコの水割りに決定しました。



いいちこフラスコ

では2杯目はどうするべきでしょうか。定番のビールに切り替えてもつ鍋の力強さをビールのど越しで受け流すか、あえての日本酒に移行して正面から迎え撃つか、重要な分かれ道です。日本酒ではもつ鍋の力強さに負けてしまうのでは？と心配される方もおられるかもしれませんが、そうとは限りません。以前、私はある日本酒の利き酒会に所属して月1回程度の試飲会と勉強をさせていただいた時期があるのですが、その会の師匠曰く、日本酒の種類にはいわゆる淡麗タイプの軽快な味わいのものから濃醇タイプの力強い味わいのものまで幅広くあって、さらに全く同じ日本酒でも酒屋での管理方法とその期間の違いから

熟成度や力強さに違いが出てくるそうです。



雪洞貯蔵酒 緑「生」

行きつけの酒屋に着いた私は、早速店長に「緑生まだありますか？」と聞くと「ありますよ。1年ものと2年ものも少数ですがございます。」とのこと。1年以上のものと少し迷ったが、フレッシュな味わいも残っている今年のものを選んで冷蔵室に取りに行ってもらいました。待っている間に店の中に怪しく黒く光る瓶が目に入りました。間違いありません。久保田 雪峰の黒(山麩)です。新潟県長岡市にある朝日酒造さんの久保田はご存知の方も多いかと思いますが、久保田の定番のラインナップの中でも「萬寿」が最も贅沢な製法を採用されており最高峰とされています。紙面の都合上詳しい説明は省きますが、店長の話によると久保田 萬寿は、速醸酏と山麩酏のブレンドで作られているそうです。久保田

そんな師匠の言葉を思い出していると、新潟県魚沼市の酒蔵である緑川酒造さんの「雪洞貯蔵酒 緑生」が頭に浮かびました。緑生は冬の間雪洞で寝かせて旨味を落ち着かせた後、毎年5月に瓶詰めされる純米吟醸酒の生酒で、毎年飲んでいる私のお気に入りの日本酒の一つなのですが、瓶詰め時点での味わいは淡麗辛口に分類されます。しかしながら、この緑生は淡麗ながらも旨味のポテンシャルを秘めており、適切な管理のもと秋から冬くらいまで寝かせて熟成させることで緑生本来の力強さを花開させます。今日は1月ということで今頃行きつけの酒屋の冷蔵室の中で最高の状態に仕上がっていることでしょう。これならもつ鍋の力強さを迎え撃つことができる。



久保田 雪峰の黒(山麩)

雪峰の黒はその久保田 萬寿の山廃酀の製法で作った日本酒です。一般に、速醸酀は軽快で澄んだ味わいとなり、山廃酀は濃醇で力強い味わいになると言われています。語弊を恐れずに平たく言えば、久保田 萬寿の濃醇な(山廃酀)部分だけを瓶詰めしたものが久保田 雪峰の黒と言えます。因みに、久保田 萬寿の軽快な(速醸酀)部分だけを瓶詰めしたものが久保田 雪峰の白です。言うまでもなく、もつ鍋のお供の3杯目として、久保田 雪峰の黒を採用しました。

家に帰り着いた私は、もつ鍋の仕込みに取り掛かります。今日のもつ鍋の力強さにも正面から立ち向える酒が揃っているため手加減は要りません。キャベツ、ニラ、えのき、玉ねぎを切って自慢の鉄鍋に並べ、にんにくと鷹の爪は多めに入れます。光り輝く生もつも投入してスープを入れて火にかけたら完成です。



やはり鮮度のいい生もつで作ったもつ鍋は最高です。全く臭みのないプリプリのもつがキャベツとニラとよく合い、多めのにんにくと鷹の爪がもつの力強さを増幅させ、玉ねぎのほのかな甘みが素晴らしい余韻を生み出します。それを大分の麴文化の名作であるいちこフラスコの水割りの澄んだ香りが包み込み、一口目から幸福感に満たされます。上で決めたように今日はビールののど越しに頼ることなく、酒屋で熟成された緑生と久保田 雪峰の黒の濃醇な旨味でもつ鍋の旨味に正面から立ち向かい、口の中は強烈な旨味同士の衝突で大変なことになってしまいました。

そのあとは諸事情によりよく覚えておりませんが、翌日目が覚めると、日々の疲れは吹き飛んでおり、また新たな1週間を力強く過ごすためのエネルギーが体中に満ち溢れていました。さて、来週は何でエネルギー補給をするべきでしょうか。

放射線腫瘍医に限らずどんな仕事をするにもオンとオフは両方大切だと思います。これからもより充実したオフを過ごせるように日々頑張ろうと思います！

最後までお読みいただきありがとうございました。