



あえて醤油やわさびを
使わず、ふきのとうの
香りをたのしんで!

お酒のおつまみにピッタリ 鰯(あじ)のなめろう

—ふきのとう味噌—

作り方

1. 真鰯を水洗いし、水分をよくふき取り3枚におろす。(魚の姿は盛り付けに使います。)
2. 鰯の身は、腹骨と血合を取り皮を引いて2mm位の細造りにする。
3. ふきのとうを細かく切ったらすぐに田舎味噌と包丁の背を使いたくようにして混ぜ合わせ、細造りしたアジの身を包丁の刃の方でたたいて良く混ぜ合わせる。
4. 盛りつけは鰯の姿を使い、大根つま、大葉などで形良く仕上げる。

ここがポイント!

ふきのとうは切っている間に変色してしまうので手早く田舎味噌と混ぜ合わせて! 田舎味噌は、塩辛い味噌より旨味のある味噌の方が◎。



材料 (4人前)

真鰯	1尾(200g)
ふきのとう	1個(3~4cm)
田舎味噌	10g
大根つま	適量
大葉	適量

レシピ提供

よね蔵 加茂店

【住】加茂市大字加茂2606-1

【電】0256(57)1251

【営】17時~0時(定休日なし)

この度、加茂商工会議所がフリーペーパーを創刊するにあたり、清酒の話を寄稿してもらえないかとの依頼を頂戴しました。清酒というと日本を代表する国酒であることに「異存はないかと思いますが、近年は、ピーク時の三分の一と、その消費量が激減して、随分と厳しい立場に追い込まれています。消費が落ちた原

因は様々あると思いますが、やはり、二日酔いを気にして敬遠される方も多いように思います。「清酒は美味しいのだけれど、つい飲み過ぎてしまい翌日が「つらい」だとか、「自由に割って飲める焼酎に切り替えた」などというお話は良く耳にします。清酒は味が損なわれますので、焼酎やウイスキーのように直接水で割って飲むことはお勧めできませんが、業界では、近年「和らぎ水」と称

して、お水を常に傍らに置いて、飲酒中に時々飲んでいただくことを推奨しています。要するに、清酒をお腹の中で薄めてやれば、味も損なわれず、アルコールを分解するのに必要な水分を補給しながら飲めるため酔い方もやわらかで、翌日も体が楽ということですね。当業界の宴席では、この「和らぎ水」がもはや常識となっておりまして、私の友人の間でもかなり浸透してきています。この文をお読みいただいた皆様にも、是非この「和らぎ水」を活用した清酒の飲み方をお勧めします。最後に、加茂にお住まいの皆様、観光等にお越しになった皆様、今後は特に当地で造られた清酒の消費にご協力いただけましたら幸甚です。

コラム
よもぎま
和らぎ水のお話



(株)マスカガミ
社長 中野 壽夫



純米吟醸を無濾過のまま蔵内でひと寝かせ。清々しい香りと繊細ながらも芯のある味わいです。

- 希望小売価格 720ml/1,000円
- お問い合わせ 雪椿酒造株 Tel 0256(53)2700



雪椿酒造(株)
春あがり
ひと寝かせ

キリリとした味の中にコクがありまろやかです。「養観」の詰め替え品としてもご利用いただけます。

- 希望小売価格 720ml/1,200円 1800ml/2,400円
- お問い合わせ (株)マスカガミ Tel 0256(52)0041



(株)マスカガミ
黒瓶 養観

日本の伝統的な形の「大入」と不老長寿を表す「松」をモチーフにしたお酒。用々なおすすめ用途に。

- 希望小売価格 大入・松いずれも 720ml/2,800円
- お問い合わせ 加茂錦酒造株 Tel 0250(61)1411



加茂錦酒造(株)
金箔付祝酒
「大入」「松」
純米吟醸

加茂3蔵元
今春のおすすめ

