



爽り秋満載の八寸。ほど良く熟成されたひやおろしがおすすです。

冬から夏にかけて  
じっくり熟した  
ひやおろしと  
八寸の出会い

# 旬のお酒と 美食の 一期一会

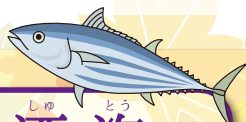


古郡 ひやおろし  
純米吟醸 原酒  
秋季限定販売  
(9月9日～11月下旬)



**山ばな 平八茶屋**  
(料理取材協力)  
街道茶屋としてはじめて安土桃山時代から受け継ぐ洛北の老舗料亭。揺るぎない伝統の味と21代目園部晋吾さんの新しい食の哲学に出合えます。  
京都市左京区山端川岸町 8-1  
TEL. 075-781-5008

**ひやおろし** のお酒と季節の料理  
をご紹介する第一回は八寸。お酒をこよなく楽しむ会席料理や茶事のおひたしを盛った菊花釜。それを中心に、柿、栗、銀杏(いちじょう)などに、秋を主題とした料理が彩りを添えます。まず、右に配された海のものには、柿にみたてたサーモンの手まり寿司。柿のヘタを表現した昆布の細工ひとつとっても繊細な技に驚きます。そして、ウニを練り込んだ松風は、魚のすり身を型どったケシの実飾り。一方、揚げ茶そうめんと魚のすり身の毬(いが)で甘栗を包んだ毬栗(いがぐり)、甘いさつまいもで見立てた銀杏、鮮やかな人参の紅葉。それらをより一層、趣あるものに引き立たせている紅葉や百日紅の葉は、今回ご協力いただいた「山ばな平八茶屋」様の庭園で色づいたものです。彩り深い八寸とこの季節を待つてじっくり熟成した「ひやおろし」の出会い、秋めくひと時を盛り上げてくれるでしょう。



## お酒の豆辞典

### 酒盗

秋は戻りカツオのシーズンですが、今回は酒盗(しゅとう)のお話しをしましょう。酒を盗むと書くこの食べ物を取り出したカツオの胃や腸を塩漬けにして、1年ほど熟成させた保存食です。土佐の12代藩主・山内豊資(やまうちとよすけ)が土佐清水の宿で酒盗を食べ「酒がいくらでもいける。酒を盗みおったわい。今より酒盗と名づけるとよからう」と言ったとか。名付けの由来は諸説ありますが、これを肴にする酒がすすむのは間違いありません。クリームチーズとも相性がよいのでお試しあれ。



去る8月9日(土) 毎年恒例の蔵開きを開催いたしました。台風11号の荒れた天候の中、百名を超える大勢の方々にご参加いただきました。企画・運営は佛教大学インターン研修生が行い、KBS京都の村上祐子さんのナビゲーションのもとイベントが滞りなく進み、門川大作市長や井筒八ツ橋津田純一会長のご挨拶のあと、津田佐代子さんのフルート演奏、酒造見学、日本酒きき当て・日本酒クイズなど、昼酒を嗜みながら存分にお楽しみいただきました。



2014年ミス日本酒の森田真衣さんも埼玉より駆けつけてくれました。

## 蔵開き 2014 8月9日SAT Report



## 蔵元フアイル

季節毎のお酒と旬のものとの出会いをご紹介する新シリーズです。昨年暮れ、日本の伝統的な食文化がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本食とその味を一層ひきたる日本酒が脚光を浴びています。一年を通して時節の一期一会をご紹介します。



豊臣秀吉が嗜んだであろう名水(銀明水)で造られた京の酒をお試ください。

日本酒ができるまで