

一喜一憂

No.12

「一喜一憂」

情況の変化に言んだり、心配したりすること

藤屋 侃士
(下松市幸ヶ丘)

煎り酒の魅力

何かにつけて、移り だったのだろう。

変わりの激しい世の中 醤油が手軽に使える

だが、江戸時代から変 調味料になる前、室町

わらず同じ味を守り続 時代から江戸時代の中

けている店もある。 期ごろにかけては、酒、

先日、東京の浅草 梅干し、鯉節を合わせ

橋にある創業文久2年 て煮つめた「煎り酒」

(1862年)の佃煮 と呼ばれる調味料が醬

屋「鮒佐」の佃煮の詰 油のように使われてい

め合わせをいただいた。 白身魚の刺身など

た。創業以来の味を守 に合う上品な調味料と

り続けているとのこと して、重宝されていた

だが、驚くほどしょっ ようだ。

ばい、醤油(しょうゆ) 戦国時代の話。長

味だった。醤油が高級 州藩の始祖と言われる

品だった江戸時代は、 毛利元就もこの「煎り

さぞかし特別なもの 酒」を食したという逸

話が残っている。

当時、島根県益田

市近辺を納めていた第

19代当主益田藤兼は、

毛利元就に攻め込まれ

て降伏した。戦国の世、

敗戦した益田藤兼は、

切腹や斬首になっても

仕方ない状況だった

が、毛利元就の息子、

元春がこの事態を回避

すべく、元就と藤兼の

会談の機会を持った。

その会談の御膳は、

藤兼が熟慮し、元就の

好物の白身魚に「煎り

酒」を添えたという。 で弱火で煮つめる。

料理も功を奏して会談 火をとめて、そのま

は成功し、益田家は毛 ま冷まし、冷めたらざ

利家に仕えるように なるにクッキングペー

なった。 パーを敷いて濾(こ)

この「煎り酒」、近 してできあがりであ

所のスーパーの調味料 塩分が多くないの

で、高級スーパーがオ で、保存は冷蔵庫で。

リジナル品を作ってい 「煎り酒」は、白身

たりして、インター 魚だけでなく、ホタテ

ネットを取り寄せるこ 貝、イカ、タコなどの

ともできる。 刺身にもよく合う。

自宅で作るのも難し そうめん、細切り

くない。酒2カップ、 のきゅうりとハム、薄

酸っぱい昔ながらの梅 く切ったトマトをのせ

干し4個、鯉節ひとつ て、煎り酒とオリーブ

かみ、だし昆布5センチ オイルをかけて食べる

らい。江戸時代は昆布 と、時代と国を越えた

を入れていなかったよ 夏の味になって、とて

うだが、入れたほうが もおいしい。

うま味は増すようだ。 長州藩の毛利の殿様

作り方は、昆布を に思いを巡らせ、山口

酒に一晚つけておき、 の銘酒で作った煎り酒

昆布と酒を煮立てる。 で、下松のヒラメの薄

煮立ったら、昆布を 造りを食べる、そんな

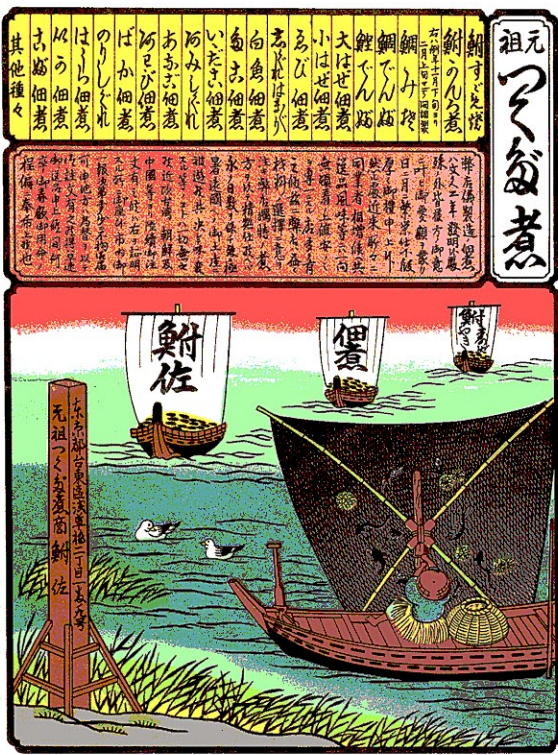
引き上げ、ちぎった梅 時空を越えた旅を楽し

干しを種も一緒に加 んでもいいかもしれな

え、鯉節も投入し、 い。



市販されている「煎り酒」



おいしいうちにお早く召し下さい。

電話東京 (385) 七七一〇番
七〇四三番

佃煮屋「鮒佐」の包み紙

沸騰したら弱火にし