



酒蔵の仕込み水

黒澤…佐々木さんの養魚場は千曲川の西側です。私達は東側なので、水は千曲川の伏流水ということになります。蔵では50mと80mの深井戸を掘って酒造りに使っていますが、この水も硬アルカリ性の軟水ですが、まあやかと美味い水です。母親が家事に使っては今は井戸水です。母が酒造りには硬い水を使いますが、仕込み時期はさすがに家事にます水の量が減り、不便になる事もあります。

【水の思ひ出】

佐々木…さて、今日は日本酒で乾杯しましょう。

黒澤…ありがとうございます。宜しくお願ひ致します。

佐々木…私は、家のすぐそばが千曲川で、子供の頃には天神橋の下に溜まりよく川遊びをしました。あそこは、湧水があつて冬は水の中の方が暖かい。湧水は年中温度が一定ですからね。黒澤さんの世代だと、川遊びはやらなかった？

黒澤…最近の子供はあまり川で遊ばなくなりまして、僕らも昔前橋の下で良くカジカやハヤブサの取りをしましたよ。佐々木さんは清水町にお住まいですが、湧水が多い所ですよ。佐々木水として使われ、いまの季節（十一月）には近所の奥さん達が野沢菜を洗ったりしています。北八ヶ岳には豊かな原生林があるので、そこで蓄えられた水は、大石や清水町といったふもとの集落で美味しい水となります。養魚場の一つがある大石の湧水は一年中8〜10℃と冷たく、とても旨い。今でも時々仲間と飲みます。

【水の思ひ出】

まず、日頃から水に深く関る食の生産に携わるお二人に、町の水にまつわる思い出について語っていただいた。

「森と水と食」

① おいしい対談

日時…平成二十三年十一月九日 場所…和食いろは
 対談者…八千穂漁業 代表 佐々木信幸さん、黒澤孝夫株式会社 常務 黒澤孝夫さん
 和食いろは オナリーシエフ 倉沢聖一さん



信州りんごの薄焼きタルト
 豆乳のゼラート添え 600円

カリカリに焼き上げたあつあつのりんごの薄焼きタルトにできたての自家製ゼラートをのせ召し上がっていただきます。あつあつのタルトと冷たいゼラートとの温度差を楽しんでいただく一皿です。



信州サーモンの自家製スモーク 800円

サーモンをゆでてから6日間かけて丁寧に作ります。佐々木さんの信州サーモンは淡水魚特有の嫌な臭みがなく、程よく脂もついているので上品な仕上がりになります。このスモークサーモンを使ってその他に「クリーム系のバスタ」や「キッシュローレンヌパイ」もメニューにあります。

町民キッチン



八千穂そばと信州サーモン丼セット 1200円(税込)

地元でも大人気の八千穂十割そばに信州サーモン丼とりんごムース。特産品をとりじめた満腹セットです。

本紙でご紹介したメニューは、10%OFF



信州サーモン鮭沢丼 850円(税込)

<お味噌汁とりんごのムース付>

八千穂高原の清流で育ったブランド魚「信州サーモン」をふんだんに使いました。生とフレークの二つの食感、旨味が楽しめます。

林檎のムース 400円(税込)

佐久穂産りんごのピューレをヨーグルトムースと合わせました。甘〜りんごのお菓子を添えて。



信州サーモンとりんごを使ったスペシャルメニュー

冬季限定 1月1日〜3月31日



八千穂産りんごのバイ 400円

紅玉りんごのシンプルなおパイです。素材の酸味を活かして、さっぱりとした味に仕上げています。

信州サーモンのロースト 1500円

<サラダ、ごはん付き>

塩でマリネした信州サーモンをレア〜に焼きました。季節の野菜と一緒に、サワークリーム、レモンバターソースでお召し上がりください。



信州サーモンと冬野菜のマリネ 600円

<サラダ、ごはん付き>

塩でマリネすることで信州サーモンと野菜の旨みを活かしています。オリブオイルのドレッシングでさっぱりと、サラダ風オードブルです。

信州サーモンのクレープ包み グラタン 980円

<自家製パン付き>

信州サーモンを和風マヨネーズで和え、ホウレン草と一緒にクレープで包みグラタンに仕上げました。パルマ産生ハムを添えて。



信州サーモンの会席料理 3000円(お一人様)から

地元の信州サーモンを使った料理を数品含む会席料理は如何ですか？味にくそがないので、生や酢でも美味しくいただけます。押し煎もお作りいたします。写真は、1.サーモンとリンゴのマリネ、2.サーモン博多押し、3.サーモンの唐あげ(おろしボソ酢)、4.サーモンとリンゴのはさみ焼き(しめじ添え、信州みそバターソース)、5.サーモンの焼製。



和食いろは マップ RS-7 TEL:0267-86-2168

11:30-14:00 (LO 13:30) / 17:00-20:30 (LO 20:00) 月曜日 休

【宴会】17:00〜21:30(LO 21:00)

真心込めたお料理とサービスでお客様に満足いただけるよう努力しています。新鮮な海鮮や地元の野菜、山菜、キノコを使った和食です。落ち着いた小部屋の他、グループの皆様でご会食いただける部屋もありません。*信州サーモンを使った料理はご注文のみとなります。4名様以上で前日までにご予約ください。



りんごと自家製パンのパンピング 600円

佐久穂産のりんごと自家製パンでプリンに仕上げました。キャラメルアイスを添えて。

信州サーモンのクレープ包み グラタン 980円

<自家製パン付き>

信州サーモンを和風マヨネーズで和え、ホウレン草と一緒にクレープで包みグラタンに仕上げました。パルマ産生ハムを添えて。

レストラン アルベローズ マップ RS-8 TEL:0267-86-5810

火〜金曜 11:00〜15:30分 (LO 15:00)、17:30〜22:30分 (LO 22:00)、土・日曜 11時〜22時 30分 (LO 22:00) 月曜不定休 (祝日の場合営業)

地元食材を使った40種のバスタ、月毎の季節のメニューを使ったフェアがお勧め。(2、3、4月はイチゴフェア)。ボリューム満点でお値段はリーズナブル。スパティグラタンやカレー他のメニューも豊富で、地元の若い女性客を中心に絶大な人気。佐久穂特産物直売所も隣に直ぐです。



●佐々木信幸さん

佐々木信幸さんが代表を務める八千穂漁業の創業は昭和53年。そのルーツは戦後、豊富な水資源を活かす事業として地元で始まったニジマス養殖だといわれています。佐久穂町の3カ所の養魚場で信州サーモン、山女、岩魚、ニジマスの養殖を行い町内や軽井沢、首都圏のレストラン等に出荷。高い養殖技術と豊かな水や環境から産まれた信州サーモンの品質の高さは、こだわりのレストラン・シエフに高い評価を得ている。

【水と食の生産】

佐々木…魚の養殖も同じです。大石川の養魚場では、川の水を直接引き込ませてもっています。大石川は北八ヶ岳からの地下水や細流を集めながら千曲川に合流するわけですが、田圃への取水で川の水が減る五月の連休明けの頃から気温の上昇に伴い水温も上がります。温度が上昇すると魚に病気が出やすくなるので、その頃は井戸水を補助的に使っています。

黒澤…魚にとって、水温は低いほうが良いですが？

佐々木…14〜15度くらいが一番良いですが、大石川は自然の環境なので、真夏は30度程度、真冬は0度になります。清水町の池に使う湧水は、一年を通じて1〜2度程度で安定し、ニジマスにとってはちょうど良く、稚魚が出荷するまでここで育てています。信州サーモンの場合は、稚魚は清水町の池、仕上げは大石川の池で。信州サーモンは元来臭みやクセの少ない魚なので、それが最後に。

黒澤…魚にとって、水温は低いほうが良いですが？

佐々木…14〜15度くらいが一番良いですが、大石川は自然の環境なので、真夏は30度程度、真冬は0度になります。清水町の池に使う湧水は、一年を通じて1〜2度程度で安定し、ニジマスにとってはちょうど良く、稚魚が出荷するまでここで育てています。信州サーモンの場合は、稚魚は清水町の池、仕上げは大石川の池で。信州サーモンは元来臭みやクセの少ない魚なので、それが最後に。

大石川 八千穂漁業の取水口



●黒澤孝夫さん

黒澤酒造(株)は、1858年(安政5年)の創業以来150余年。地域に根ざした酒造りを心がけ、軟水で美味しい千曲川の伏流水を活かし、清酒、井筒長、くるさわ、マルト、雪國他の醸造、販売を行っている。お父上の黒澤一雄社長のもと、常務の孝夫さんが主に販売やマーケティング、弟で取締役の洋平さんが社長として酒造りを担当する兄弟経営。海外輸出にも取り組み、アメリカの飲食店では清酒のなかでトップクラスの人気。

【水と料理】

黒澤…このカルパッチョをいただいても、臭みとかは全く感じないですよ。私の家には種々の生け置きがあります。最近使う機会が減りましたが、このあたりでは昔からお客様のおしなはしは鯉料理と蕎麦でした。鯉はお出しする前に生け置きに入れるのですが冷たい水で身が締まり臭みのない味になります。*鯉(養殖)でおもてなし」といふ伝統に、信州サーモンが加わったわけですね。

佐々木…お陰でレストラン等多くのお客様に使っていただき、信州を代表する食材となっていました。もともと信州サーモンは、長野県水産試験場が約10年をかけて開発したマスの品種で、ニジマスとフナトラウトの交配種です。

黒澤…肉質です。ニジマスに比べて筋のきめが細かいですね。佐々木…適度な脂がのり、DHAも豊富でヘルシーです。黒澤…なるほど。海のサーモンに比べ脂質も豊富で、料理にも幅広く使えるですね。

佐々木…信州サーモンは、どちらかといえば洋食の食材というイメージですが、先ほどいただいたカルパッチョもドレッシングで完全に和食になっています。

倉沢…やはり美味しい和食を作りたいと思っっているの、ソースは味噌ベースにりんごを合わせてみました。

黒澤…とても美味しいです。信州サーモンの控えめな味とソースのバランスが丁度いいですね。

倉沢…信州サーモンは生で食べるのが一番美味しいと思いますが、ソテーやフライも良いと思います。蔵元としては信州サーモンにはどんな日本酒がお勧めですか？

黒澤…取敢えず、今日は井筒長、マルト、八千穂で試していただきます！

倉沢/佐々木…井筒長もいいけど、マルトや八千穂は合いますね！



信州サーモンのカルパッチョ(和風サラダ)

味噌とリンゴソースの信州サーモンステーキ

信州サーモンの押し煎

信州サーモンと合わせたお酒

今信州サーモンと合わせたお酒

純米酒生も通し マルト

特別本醸造 八千穂

精撰 井筒長

マップ OT-2

奥村土牛記念美術館

開館時間 9:30〜17:00

休館日 月曜日、祝祭日の翌日、新年は1月3日まで

入館料 大人500円 小・中学生300円

*ご招待！八千穂高原スキー場1日券、シーズン券ご持参で大人400円、小・中学生250円。(平成24年4月1日まで)

奥村土牛記念美術館

長野県南佐久郡佐久穂町大字穂積 1429 番地 1 TEL:0267-88-3881

http://www.town.sakuho.naganano.jp

