

◇ 仙台横丁文化の会 申し込み・問合せは 090-8787-4421 佐藤勇一会員へ

☆ 4月10日(木) 1弾 東一市場：「沖縄・九州料理と焼酎・泡盛」を開催

仙台三越デパート裏の小路に「東一市場」がある。昨年9月に実施したが今回は「沖縄・九州料理泡盛・焼酎の味」を求めて再度東一市場を訪れた。

◎沖縄料理の特徴・・・生食が少なく基本的には加熱料理、特に煮物・炒め物・揚げ物が多い。豚肉を使った料理が多く食材を余すところなく活用するのも特徴の一つ。

◎九州料理の特徴・・・地域の歴史・文化が反映され、豊かな自然の恵みを堪能できる。代表的な食物として福岡もつ鍋・焼き餃子、長崎皿うどん、宮崎チキン南蛮、大分とり天、熊本馬刺し・からし蓮根、鹿児島さつま揚げ等

◎泡盛と焼酎の違い・・・泡盛は原料が米で米のみの一次仕込みしか行わない。味はパンチがあり芳醇な仕上がりである。焼酎は原料が米・麦・芋で米麴・酵母・水で一次仕込みを行い、その後米・麦・芋を加え二次仕込みを行う。味は飲みやすくマイルドである。

○開催場所

東一市場「呑みどころほかぞの」：沖縄・九州料理と泡盛・焼酎に特化した店。楽天イーグルスが久米島でキャンプを張っているせいかイーグルスの選手のサインが多く飾ってある。

*今回の料理・・・奄美もずく寒天寄せ・沖縄梅ぶどう・伊江島島らっきょう塩漬け・ゴーヤチャンプルスパム・牛もつ鍋・知覧鶏炭火焼・本場揚げ立て薩摩揚げ・熊本辛子蓮根春巻等

○参加者の声

沖縄・九州料理を口にするといつものように九州・沖縄添乗の話題が中心となった。パスポートを持っての沖縄旅行、沖縄海洋博覧会。九州をバスで廻った温泉旅行。ガイドに教わった観光ソング。思い出は尽きなかった。当初の目的である泡盛・焼酎の味比べであったが歳のせいか痛飲とはいかず。お店の好意で出していただいた綿屋・伯楽星・乾坤一・あかぶ等の地酒を痛飲した。

我々東北人の酒はやっぱり日本酒なのか・・・

旨い郷土料理と酒で満足して家路へ・・・

(参加者)前田健二・佐藤茂雄、安倍光一、佐藤勇一

(佐藤勇一記)