



Vol.1

## 卵かけご飯（煎り酒）

福島県立医科大学理事兼学長

菊地 臣一

本誌に登場する人物の好物を紹介する新コーナー「Plaisir Gourmand（プレジール・グルマン）」。初回を飾ってくれるのは、菊地臣一氏だ。「好物は？」の問いに少し考えてから「卵かけご飯」と答えてくれた。

「疎開先で生まれ、田舎で育った自分にとって、当時の最高のご馳走は卵かけご飯でした。その美味しかった味を忘れられず、今も卵かけご飯が大好きです」

少年のころに食した卵かけご飯は、文字どおりご飯に溶き卵と醤油をかけるといったシンプルなものだったが、現在はちょっとしたこだわりがあると言う。

「ご飯はもちろん炊きたて。生卵は、黄身の濃い卵が良いです。できれば値段が少々張りますが、烏骨鶏<sup>うこけい</sup>であれば、言うことなしです。そこに、すり下ろした山葵と軽く炙った海苔<sup>わらび</sup>を加えます。味は、煎り酒で整えます」

ここで煎り酒という耳慣れぬ単語が出てきたので調べてみた。酒好きの菊地氏だからといって酒の名前ではない。菊地氏は、いつも東京の銀座三河屋の「煎酒」を入手する

と聞いたので、編集部では早速、同店で買い求める。ビンの裏を見ると、次のような説明文があり、煎り酒の正体が明らかになった。

——煎り酒は、日本酒に梅干と花がつおを入れ、ことごと煮詰めた、江戸時代の食卓では欠かせなかった調味料です。塩分は一般的な醤油よりも少なく、まろやかでヘルシーな調味料に仕立てました。かつお節の旨みと梅干の塩けが、豆腐料理、イカや白身魚の刺身、鍋物のつけ汁に、野菜のドレッシングに、また、和え物やお料理の隠し味などによく合います——

煎り酒も手に入ったところで、菊地氏のレシピでつくった卵かけご飯を食べてみる。グルメレポートをするコーナーではないので、味についての詳細なコメントはしないでおこう。もちろん美味しい。

1946年生まれで、食糧難の時代から飽食の現在まで、身をもって食の変遷を体験してきた菊地氏らしい好物の一品であった。



### DATA 「煎酒」

発売元：銀座三河屋  
所在地：〒104-0061  
東京都中央区銀座8-8-18  
TEL：03-3571-0136  
営業時間：11：00～20：00  
定休日：日曜日、祝日  
<http://www.ginza-mikawaya.jp/>  
\* Amazon.co.jpでも購入可能