酒匠＆北海道ソムリエ
鎌田 孝さんに聞く

北海道銘菓 × 道産酒
手みやげマリアージュ

酒匠＆北海道ソムリエ
鎌田 孝（かまた たかし）

昭和35(1960)年生まれ、札幌市出身。酒文化と道産酒の伝道師として精力的に活動を行う、知る人ぞ知る酒のエキスパート。世界唎酒師（ききざけし）コンクールの日本酒部門と焼酎部門の両方で、世界2位になった凄腕の酒匠だ。

チョコレートとウイスキーとの相性は広く知られているし、
洋菓子の原材料にも、ラムやワインなどが使われる。
それならば、北海道の銘菓を「酒のあて」にすることで、
ペアによる新たな価値が生まれるのではないか？
そこで、酒匠＆北海道ソムリエで
「北海道産酒BAR かま田」の店主・鎌田孝さんに
北海道銘菓と道産酒のマリアージュについてお話を伺った。

あっという間に
ペアリング完成！

北海道の銘菓と北海道産のお酒とのマリアージュを組み合わせよう、という今回の企画。無謀な挑戦にも思われたが、北海道産酒啓蒙の第一人者として知られる「北海道産酒BAR かま田」の店主・鎌田孝さんが協力を快諾してくださったことで具現化することになった。

鎌田さんは、北海道内はもとより全国、海外でも「国酒」専門家として講演のほか、テレビ・ラジオ等のメディア出演も多数。近年は、道内地域の酒と食の価値を高める地方創生のコーディネーターとしても活躍している方である。

心待ちにした取材当日、私は狸小路の土産店で何種類もの定番土産のお菓子を買って、営業時間外の鎌田さんのお店に訪問した。

鎌田さんとまず、買ってきたお菓子をテーブルにならべ、ひと通り商品を確認する。立ち上がった鎌田さんは、冷蔵ケースとお菓子のあるテーブルを何度も往復。表情が集中モードに切り替わっている。たぶん10分ほどだろうか、シュパパパと風切るような速さで酒瓶を検証し、十数種の菓子に合うお酒を手際よくテーブルに並べてくれた。

そんな訳で、ペアリングはあっという間に終わった。もうちょっと悩む姿が見たかったが、まるで私が何を買うか予知していたと思うほど仕事が早い。思わず「何でこんなに早く決まってしまうんですか？」と、鎌田さんに問いかけてみた。

「実はね、お菓子とお酒のマリアージュって、私、日常でやっていまして…。新発売のルタオのお菓子以外はすべて食べたことがあって、どのお菓子が何の酒と合うかは、すでに検証済みでした。今回は定番のお菓子が多かったから、イメージがすぐ湧きました」。

夕張メロンゼリーと日本酒「瑞翔」の
ペアリングをお試し！

何てことだ。北海道銘菓と道産の和洋酒とのマリアージュという考えを鎌田さんは持っていて、すでにその高みに至っていた。お店で提供している主な料理が「まさに日本酒のあて」だっただけに、この挑戦の場ではとても心強く感じられた。

マリアージュについて、鎌田さん曰く、食べ物と酒を選ぶ視点は、大きく4パターンあるという。

一つ目は、「味・香りのマリアージュ」。例えば、ウイスキーとチョコレート。バニラ香などの甘い香りに共通性がある。

二つ目は、「色のマリアージュ」。肉は赤、魚は白、というワインの選び方にとらわれず、マグロの赤身に赤ワインが合うこともある。色調だけではなく、色の薄い・濃いという点の共通性も含む。

三つ目は、「共通性がないもの同士のマリアージュ」。例えばビールと枝豆の相性はいいが共通性はない。だが、グビグビとビールを飲んだ後、栄養面で枝豆が補完する関係がある。補い合うものや真逆のものでも良い関係はある。

四つ目は、「人とのマリアージュ」。楽しい宴ではよりおいしく、雰囲気が悪い宴ではおいしさを感じられなくなる。何より大事なことだ。

そして、「私の必殺技を伝授するよ」と笑顔を浮かべる鎌田さん。「スパークリングワインのお供に、納豆を食べてみて。すると、他のすべてが素敵なマリアージュに思えるようになる」。ええと、私、それは遠慮しておきます。

ともかく、遠くへ出かけると、地元のソフトクリームを片手に、日本酒を口に含んで、つい相性を確かめてしまう、という鎌田さんの経験談が楽しくて、この企画を今回で終わらせるのはもったいない、と思った。

色々聞いてみたくなった私。お菓子を購入する時に戸惑ったことについて、鎌田さんに話してみた。

「チョコや焼き菓子は酒に合いそうだと思って買いましたが、なぜか私にゼリーが酒と合うイメージがなくて、買うべきか悩みました」。

すると、「土居さん、買って正解。絶対合うから試そうよ」と、鎌田さんは私をカウンターに呼び、先ほど夕張メロンゼリーとペアになった日本酒「瑞翔」をグラスに注いだ。

メロンのうっとりする甘い香りを放つゼリーを口に入れたまま、純米大吟醸酒を口に含んでみる。

「うまい！」。私は思わず声を出していた。最近、食中酒としておいしく感じるようになったが、アルコール度数の高い日本酒はまだ勧められたら飲む程度。試しに単独でお酒を飲んでみると、やはり抵抗感がある。それが、魔法にかかったように、ゼリーと日本酒を口に入れると、おいしくてやめられない感覚になる。マリアージュってすごい、と改めて感じた瞬間だった。

取材協力

北海道産酒BAR かま田

札幌市中央区南4西4丁目14-2　MYプラザビル8階
TEL. 050-5462-3844
18:00〜25:00（L.O.24:00、ドリンクL.O.24:30）
日・祝日17:00〜24:00（L.O.23:00、ドリンクL.O.23:30）
年末年始休

鎌田さんによる今回の組み合わせは、お店で取り扱う道産酒の中で、比較的手に入れやすいものを選んでいただいた。なので、これに限らず、もっと良いペアがあるかもしれない。でも私は、これをきっかけに、買ったことのないお菓子や、飲んだことのないお酒に新たな興味が湧いてきた。まだまだ北海道には知られざる魅力がある。

それから、次に「北海道産酒BAR かま田」へ行く時は、無茶な頼み事をせず、営業時間中にお客さんとして行きます。鎌田さん、今後ともよろしくお願いします！

酒匠＆北海道ソムリエ
鎌田 孝さんが選んだ

北海道銘菓×道産酒 おすすめ！マリアージュ

北海道の土産店で比較的手に入れやすい、北
この通りに合わせてみるのはも
自分の探求心に火が付いたら、あなたはも

海道銘菓と道産酒のおいしい組み合わせ。
ちろん、この方が好きかも？と
う手みやげマリアージュのとりこなのだ。

〈ルタオ〉まあある ブランシェール × 〈田中酒造〉純米吟醸原酒 亀甲蔵

2/15新発売、北海道産ミルクのコクとナッツの香ばしさが広がる〈ルタオ〉のクランチチョコレート「まあるブランシェール（5個1,188円）」。小樽〈田中酒造〉の純米吟醸原酒「亀甲蔵（720ml 2,420円）」とペアリング。

チョコとナッツの味わいを、純米吟醸のキレと甘みが引き立てる、小樽ブランドのマリアージュ。

〈ホリ〉夕張メロン ピュアゼリー × 〈千歳鶴〉純米大吟醸 瑞翔 or 〈北海道ワイン〉おたる醸造 旅路

日本の高級メロン・夕張メロンを原料に、味と香りにもこだわった〈ホリ〉「夕張メロンピュアゼリー（3個入648円）」。果実系の香りと味が広がる日本酒〈千歳鶴〉「純米大吟醸 瑞翔（720ml 4,370円）」や、小樽原産の旅路ぶどうを使ったオレンジ色の白ワイン〈北海道ワイン〉「おたる醸造 旅路（720ml 1,661円）」でペアリング。

フルーティな味わいのスイーツには、フルーティな香りのお酒がおすすめ。互いの良さを高め合う。

〈六花亭〉大平原 × 〈小林酒造〉特別純米酒 まる田

〈六花亭〉で60年愛され続けたロングセラー、バターたっぷりの香り豊かなマドレーヌ「大平原（4個560円）」。これを、栗山の酒蔵〈小林酒造〉の特別純米酒「まる田（720ml 1,818円）」とペアリング。

マドレーヌ「大平原」のスポンジ生地に「まる田」の米の力強い旨味が浸み込んで、絶品。

〈ロイズ〉ポテトチップチョコレート［オリジナル］ × 〈札幌酒精工業〉本格芋焼酎 喜多里25%

ポテトチップとチョコの意外な組み合わせ、〈ロイズ〉「ポテトチップチョコレート［オリジナル］（864円）」。厚沢部産の芋・黄金千貫を使った〈札幌酒精工業〉の本格芋焼酎「喜多里（きたさと）25%（720ml 1,974円）」とペアリング。

「ポテトチップチョコレート」の甘味と塩味が、芋焼酎の甘い香りと絶妙にマッチする。

〈清月〉赤いサイロ or 〈石屋製菓〉白い恋人 × 〈箱館醸蔵〉郷宝 特別純米 吟風 生酒

カーリング選手が愛用し全国に知られる北見のチーズケーキ、〈清月〉「赤いサイロ（5個入1,050円）」。ホワイトチョコをラングドシャで挟んだ銘菓で今や訪日外国人にも有名な〈石屋製菓〉「白い恋人」。これらと、35年ぶりに道南に誕生した酒蔵・七飯〈箱館醸蔵〉の「郷宝 特別純米 吟風 生酒（720ml 1,980円）」をペアリング。

北海道銘菓として知られる濃厚なスイーツと、コクとうま味を感じる純米酒との王道マリアージュ。

〈柳月〉三方六プレーン or 〈六花亭〉マルセイバターサンド × 〈男山〉純米原酒 復古酒

バウムクーヘンにチョコで白樺模様を再現した〈柳月〉「三方六プレーン（1本10切700円）」と、ホワイトチョコ、レーズン、バターで作ったクリームをビスケットで挟んだ〈六花亭〉「マルセイバターサンド（4個入580円）」。これらを濃厚で超甘口な純米原酒〈男山〉「復古酒（720ml 1,920円）」でペアリング。

しっかり食べ応えのあるお菓子と、3世紀前の酒造りを再現したトロリと甘いお酒。濃厚同士のハーモニーがおいしい。

〈ホリ〉とうきびチョコ プレミアム × 〈高砂酒造〉国士無双 純米吟醸酒

北海道産とうもろこしをホワイトチョコでコーティングした〈ホリ〉の「とうきびチョコ プレミアム（10本入450円）」。新たな酒米きたしずくを使用した〈高砂酒造〉の「国士無双 純米吟醸酒（720ml 1,527円）」とペアリング。

ホワイトチョコととうもろこしの風味が、きたしずく米で作った酒のうま味と非常に相性がいい。

〈ヨシミ〉札幌スープカリーせんべい カリカリまだある？ × 〈上川大雪酒造〉上川大雪 特別純米酒 吟風

スパイシーなスープカレー味で人気の〈ヨシミ〉の「札幌スープカリーせんべい カリカリまだある？（6袋入860円）」。酸味の後に米のうま味を感じる〈上川大雪酒造〉の「上川大雪 特別純米酒 吟風（720ml 1,980円）」とペアリング。

スープカレーとラッシーの組合せのように、お菓子のカレー味とお酒の上品な酸味がとても合う。

〈ホリ〉とうきびハイミルクチョコ × 〈三千櫻酒造〉純米吟醸 きたしずく55 or 〈紅桜蒸留所〉9148 #0101 STANDARD

フリーズドライのとうもろこしにミルクチョコをかけた〈ホリ〉の「とうきびハイミルクチョコ（10本入450円）」。果実香や味わい深さ、キレの良さが好評の東川〈三千櫻酒造〉「純米吟醸 きたしずく55（720ml 1,900円）」や、北海道のボタニカルを使用する札幌澄川〈紅桜蒸留所〉のジン「9148 #0101 STANDARD（700ml 5,500円）」でペアリング。

さくさく食感のチョコ菓子と、香りとうま味を引き出したお酒が、口の中を楽しませてくれる。

〈ロイズ〉生チョコレート［オーレ］ × 〈二世古酒造〉二世古 特別純米 彗星（青） or 〈グランポレール〉余市 ツヴァイゲルトレーベ

今や北海道のチョコみやげの代表格、〈ロイズ〉の「生チョコレート［オーレ］」。米のうま味とまろやかさ、さらりとした舌触りの〈二世古酒造〉「二世古 特別純米 彗星（青）（720ml 1,595円）」や、上品でやさしいアロマと軽快なタンニンが特徴の〈グランポレール〉「余市 ツヴァイゲルトレーベ（750ml 1,916円）」でペアリング。

甘く口溶けのよい生チョコは、甘味やコクのある純米酒に合うほか、甘い香りの赤ワインでも楽しめる。