

自家製さつま揚げの味が
さらに一層引き立つ
本格麦焼酎「知心剣」一対一の水割り

しらしんけん
知心剣
な人々
2

「しらしんけん」とは夫の方言で「生懸命」のこと。



不況はビジネスチャンス。笑顔で一生懸命

味の関所「弁慶」

横浜・関内

本 場鹿兒島に勝るとも劣らぬさつま揚げを横浜で味わった。JR関内駅北口前の居酒屋、味の関所「弁慶」での一夕である。自家製で一人前750円。サワラ、タラ、イシモチにトビウオなど白身の魚を惜しげもなくすり身にし、塩、砂糖などで味を調え、牛蒡のさがき、木耳、人参も加えて練り合わせる。そして約140度ほどの低温で四、五分じっくりと揚げた逸品だ。魚の旨味と野菜の食感が相俟ってすこぶる美味。店主の青木伊平(75)さんは茨城の高校を卒業すると、憧れの渡米を果たすべく、母から手にした二千元を懐に単身、横須賀へ。レストランの皿洗いからスタートした。早朝四時に叩き起こされ深更まで働く辛い日々。それでも陰日向なく働く姿勢をオーナーに認められ、ドブ板通りに外国人専用の飲食店を任せられた。以来、グランドキャバレー、ビアガーデン、大型大衆酒場、高級割烹の経営を手がけ、35歳で独立し、横浜は福富町に15坪のラーメン屋をオープンした。自家製つるつる麺を開発し、



丹精込めた自家製さつま揚げ

深夜二時まで出前にも応じた結果、一日に600杯を売り上げるまでになったという。今のこの地に「弁慶」を創業したのは31年前。ご本人曰く、

「関内という駅名から味の関所と謳い、お客様は義経、接客する我々はその家来の弁慶です」青木さんが自分で飲んで納得し、さつま揚げにもびったりだと店に置いているのが本格麦焼酎「知心剣」だ。

一般的に麦焼酎は、一次仕込みに麦麹、二次仕込みに蒸した麦を用いるが、「知心剣」は、黒麹を使った全量麦麹仕込みという手間暇かかる贅沢な造りだ。そこへ独自の低温蒸留と貯蔵、濾過方法により麦本来の甘い香りと深い味わいを引き出すことに成功した。ロック、お湯割りもよし。一対一の水割りは旨さがさらに一層引き立つ。

「弁慶」の品数は百を超えるが全て自家製。野菜も一部は青木さんが自家菜園で無農薬栽培している。一生懸命な男と「知心剣」は最高の出会いとなった。

味の関所「弁慶」 横浜市中区港町
313 TEL 045-65101036
43 年中無休

本格麦焼酎「知心剣」



【提供】宝酒造株式会社 *お酒は20歳を過ぎてから。【取材・文】平井清貴 【写真】黒澤めぐみ 【企画制作】新潮社