

# 食 次世代に残したい

## ● 居酒屋巡り



# 酒都松本の 居酒屋巡り

太田和彦さん  
おすすめ2店

満まる

店の造り、料理、接客がワンランク上  
全てに本格的な上等さ



太田和彦さん

おおた・かずひこ 中国・北京生まれ。デザイナー、作家。松本深志高校、東京教育大卒。資生堂宣伝部を経てアマノンデザイン設立。本業のかたわら旅行紀行、居酒屋に関する本の執筆。「ニッポン居酒屋放浪記」「居酒屋百名山」など著書多数。近刊「酒と人生の一人作法」。BS11局「太田和彦のふらり旅 新・居酒屋百選」出演。



太田さんお薦めの1軒目は「満まる」。こまはきく蔵(松本市大手)

4人で修業2011年に独立して店を開いた。ネクタイを絞めて調理服というきっちりした構えだ。カウンターに座る太田さんと吉村さん。2人はまず、ビールで喉を潤す。ピラメと赤貝の刺し身を頼み、日本酒へ。太田さんが大信州の秋の純米吟醸やおろしをおろしを

満まるの増田さん(中央)が作る料理を前に太田さん(右)と吉村さんの話は尽きない

ら、(ワ)サをゆっくり傾けなが



吉村結城子さん

よしむら・ゆきこ 松本市出身、利き酒師。松本蟻ヶ崎高校、法政大卒。同市寿台町会住民有志らでつくる「寿一番星倶楽部(くらぶ)」メンバー。安曇野で農業倶楽部「千歳屋」を運営し、酒米の生産にも取り組む。2歳、3歳の男の子を育てながら利き酒講座を開いている。

ビをおろすサメ皮のおろし金がすばらしいね。松本で、こういうおいしい刺し身が食べられるようになったのはうれしいね」と太田さん。吉村さんもワサビで飲めますね。ピラメと赤貝なんて夢のよう。小さい頃は馬刺し。お祭りの時だけマクロを食べましたね。

本格的な上等さが満



赤貝とピラメ手前



サメ皮のおろし金で「ワサ」をおろす

三ガク(兵楽学)と言われる松本市。日本酒の蔵が多く、クラフトビール醸造所ができたほか、飲食のイベントが相次ぐなど「酒都」としての顔も忘れてはいけない。あまたある居酒屋の中から、「こまはきく蔵」という店、次世代も残る店を、居

酒屋を語る多数の著書がある太田和彦さん(72、東京、松本市出身)と訪ねた。同行したのは利き酒師の吉村結城子さん(39、松本市寿台9)。2人の酒談議はいつまでも続いてー。

(八代けい子、撮影・佐藤大史)

まるの良さという。「店の造り、料理、接客と、安っぽい言い方をすればワンランク上。きちんとした店が松本にできたね。ご主人は何度も京都、築地などに行つて勉強。包丁など道具もすべて本物を知り、始めた店。それに付いてくるのが松本のいいところ」と太田さん。

地酒を置いてあるのも大きなポイントで、太田さんは「地酒以外の物をそろえていると、なんで? って思うね」。

カマスの酒盗焼き、里芋の唐揚げ、真鯛だいの白子酢を追加。「学生時代太田さんの著書を旅サークルの仲間と回し読みしながら安いお酒を飲みました」と話す吉村さんに、「それはうれしいね」と目を細める太田さん。「満まるの良さは、郷土料理丸出しでなく、基本のメニューがちゃんとあった上で、郷土の料理を出すよつ心がけてるところだね。この店は、嫌でも残っていくはず」

### 満まる

松本市大手4-11-15  
午後6~11時  
日曜 第3月曜  
0263-36-0802