

蕎麦と日本酒、二つの風土が響き合う新しいペアリングへ

— 現況のご報告と、支えてくださった皆様への感謝を込めて —

J.S.A.ソムリエ・エクセレンス/SAKE DIPLOMA/

時穩 店主 藤崎 賢治

現在は東京都葛飾区立石の地で飲食店を構え、おかげさまで 16 年を迎えることができました。日頃から支えてくださる皆様に、心より御礼申し上げます。

私は店で料理をつくり、蕎麦を打つ一方、都内の大手ワインスクールで日本酒講師を務め、國酒の魅力を伝えています。いま最も力を注いでいるのが、「日本酒と蕎麦における複合的テロワール」の研究です。

テロワールとは、気候、水、土壌だけでなく、その土地に根づく文化や受け継がれてきた職人の技までを含む「風土」の考え方です。

日本酒のテロワール：酒米を育む大地、仕込み水、気候、蔵に息づく微生物、そして伝統の醸造技術など。

蕎麦のテロワール：蕎麦が育つ土地と水、手打ちの技、さらに、つゆを支える地域独自の昆布や鰹節の文化など。

私が提唱する「複合的テロワール」は、甘味・酸味・旨味・苦味といった、味覚だけの相性を指すものではありません。

両者がまとった「土地の記憶」と「歴史・文化」が響き合うことで生まれる、より深い相乗効果を意味します。

例えば、同じ水脈や風土を持つ地域の酒と蕎麦を合わせると、互いの魅力が鮮やかに引き出されます。それは単なるペアリングを超え、その土地の歴史と風土そのものを味わう体験へと変わります。

この探求をさらに深めるため準備を重ね、このたび新潟大学大学院・総合学術研究科に合格いたしました。来春から、日本酒学の最前線で本格的に日本酒と蕎麦の学術研究に取り組みます。ここに謹んでご報告申し上げます。

また、ソバリエ同期の皆様をはじめ、多くの方々の温かな応援に支えられ、2025 年の第 3 回 SAKE DIPLOMA コンクール(國酒の知識と技術を競う、3 年に一度の全国大会)で準優勝という栄誉をいただきました。改めて、深く感謝申し上げます。

なかでも、蕎麦文化の奥深さを発信し続ける「江戸ソバリエ」の皆様の情熱と豊かな知見は、私の研究を前へ進める大きな力であり、尽きることのない刺激となっています。

これからは、大学院で培う学術的な視点を加え、日本酒と蕎麦、そして「蕎麦前」という豊かな食文化の価値を、より深く、世界へ向けて発信してまいります。

今後とも変わらぬご指導とご支援を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

【お店からのお知らせ】

いつも時穩(じおん)をご愛顧いただきありがとうございます。

当店は席数の限られた小さな店です。皆様に心地よいひとときをお過ごしいただくため、ご予約・ご利用方法を次のとおりご案内いたします。

【ご予約・ご利用方法】

コース料理(前日までの要予約)

「一休.com」または「食べログ」から、前日までにご予約ください。

アラカルト(単品)・当日ご利用のお客様

当日のご来店も、基本的に予約制です。空席を確認してご案内いたしますので、ご来店直前でも事前にお問い合わせください。

お問い合わせ:お電話、SNS の DM、メール、メッセージで承ります。

【店舗情報】

時穩

東京都葛飾区立石 1-12-8

03-6657-7328

小さな店だからこそ、一組一組のお客様を大切にお迎えしたいと考えております。ご不便をおかけする場合もございますが、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

皆様のお越しを、心よりお待ちしております。

江戸ソバリエ17期 藤崎 賢治