

オージービーフ&ラム最新事情

より本格でさらに楽しく
2005イタリア料理のイノベーター



メニュー拝見／料理の本・酒の本／佐竹弘の新・基本イタリア料理

気になる

日本酒

寿ぎの季節こそプレミア日本酒「十四代 大極上諸白 龍泉」を



雅なことか。

正倉院に飾られてもいいほどといつては大げさかもしけないが、その昔ペルシャからシルクロードを経て渡来したオリエン

西年なのに、龍の話で恐縮です。
手に入りにくい幻の酒とか、大人気
アイテムなどはなるべく紹介しない

お祝いに、これほどぴたりの銘柄
もないなあと思わず浮かべたのが、
山形高木酒造の『十四代 龍泉 大
極上諸白（純米大吟醸）』だ。

『龍泉』といえは、中國青磁のふるさとの街の名前でもあつたり、日本三天洞窟の龍泉洞も知られている。どちらにしても美しい「青色」をイメージさせる。この『十四代 龍泉』も杯に注げば、深く青く透きとおつた色を楽しめるが、不思議な偶然だらうか。

円、5万円の根付けはあたりまえ。なかには50万、60万、いや100万円だという話まで出ている、もうまさに本格的なプレミア商品である。

基本価格は14,000円。

この『龍の落とし子』を高精米し、ゆつくりと低温発酵させ、丁寧に零取り斗瓶固いし、水温熟成している。毎年造られるわけではないらしいし、これだけ手間暇かけているし、このスタイリングのボトルだ。もちろん人気の「十四代」。希少価値が高まるのもわかる。レアものショップやネット・オークションでは4万円、5万円の根付けはあたりまえ。なかには50万、60万、いや100万

新種のもしくは今は使われなくなつた昔の酒米を、魅力的なお酒に生まれ変わらせる技術にたけた高木酒造の、まさに本領発揮の銘柄だと思ふ。

中身は、「龍の落とし子」という聞きたくない原料米を使用した「大極上諸白（＝大吟醸）」。この『龍の落とし子』は、高木酒造社長、高木辰五郎氏が1999年、美山錦と山酒4号を交配して育種した酒造好適米なのだとか。

四代らしいしつかりとした旨味と骨格が感じられ、後味にふうわりと甘さが残り、清涼感が喉の奥にひろがる。単純に美味しいと感じ、思わずもう一杯という声が出てしまった。もともと手頃な価格で身近な日本酒だけに、1万円を越すとともに高く感じる。しかし、ワインなら結構ざらにある金額ではないか。正直1万円に見合わない内容のワインだつてざらにある。

100万でも、いろんな価格帯の日本酒がでてきていいと思う。その内容に見合うもの、もしくは、飲み手を楽しませてくれる何かがあるなら大いに結構だと思う。オークションでの高値もまあ認めたい。ワインのオークションは絵画やジュエリーや調度品などと同じ文化価値観でワインを見ているのだから。

高まり、広がるはずだ。
ますますヘビーユーザーが減つて
いく時代の日本酒の生きる道は、そ
のあたりではないかと思っている。

ま、とはいえ、新春。

西年だけとお酒は龍で

日本酒応援団として、今年もたつ
ぶり日本酒を飲むぞと心に誓いおめ