

# FoodLife

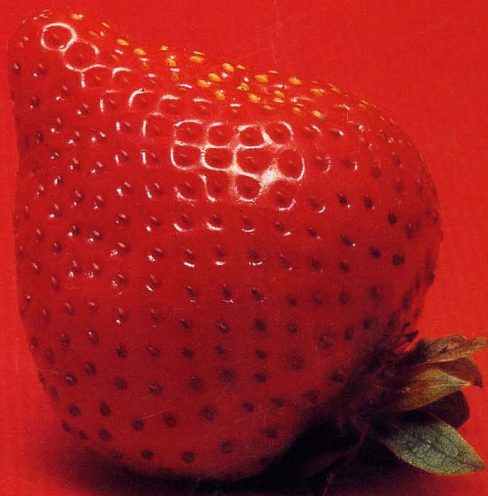
2005

第3号

Vol.23 No.10

フードライフ第二十二巻第十号  
平成十七年三月一日発行通巻二五一号

## 春・夏新メニュー & 新商品



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



「十九純米吟醸無濾過生原酒」

## 長野、極小蔵の純米吟醸『十九』

この連載にも何度か登場している、阿佐ヶ谷の銘居酒屋『善知鳥』。

今回、ご主人に教えてもらったのが『十九』という銘柄だ。

名前を聞いただけで即座に「飲みたいっ」と思った。なぜなら「19」は私の最も好きな数字だから。私の誕生日が6月19日…。好きな数字の理由なんてそんなもんだ。

でも、なんでお酒の名前が『十九』なのかと聞くと、「人間の成人が二十歳とすれば、まだそこまで行っていない。今しばらく一人前でない、という意味で十九」なのだとか…。謙虚ですな。

白ラベルに力強く『十九』と書かれた「純米吟醸 無濾過生原酒」は、しっかり濃厚、骨太で引き締まった印象の味わい。よく見ればアルコール度数が18.6%であった。

日本酒全体が低アルコール化に向かっていてる昨今、まったくその傾向を意に介さない、信念ある造り…といえますな。いいんだよ、みんながみんな同じ方向を向かなくても。これでもいいぞ、『十九』よ。

この無濾過のほかに、特別純米や熟成タイプもある。同じラインの味

わいなら熟成酒も美味しいだろうなと想像できる。

この蔵元さんは、長野県上水内郡の(株)尾澤酒造場。

聞けば、総石数が62なのだとか。たぶん日本でもっとも小さい蔵ではないかと『善知鳥』ご主人がいう。メイン銘柄は『美寿々錦』。石数が小さいわりには、なかなかたくさんアイテムを造っている。さらには、杜氏さんの名前に尾澤美由紀さん、とあるので、もしかしたら女性なのかもしれない。

女性でこの骨格しつかりの男性的なお酒を造ったのか…。すごいな…。などという想像を働かせながら、ああ、また阿佐ヶ谷でいい気分になってしまった。

『善知鳥』の「生からすみ」をちびつと舐めながら、『十九』をくびつといくと、ああもう終電なんてどうでもいい、と思ってしまうのだ。

◇ (株)尾澤酒造 026-26212209

1,882、835円  
720ml 1,418円