

ビッグシェフが語る

オージー・ビーフ
& ラムの魅力

特集

元気なイタリア



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があつてこそ
安川哲二の今月の一品／龍天門の烧烤酒燻

気になる日本酒

今一番新しい日本酒蔵 「人気一」の人氣酒造(福島)

国内の日本酒蔵が、毎年、いや毎月といってもいいくらいのスピードでなくなっている日本酒受難の時代において、新規オープンしたというお蔵がある。なんと無謀な、いえいえ、なんとやる気のあること・・・。

日本酒好きには本當にうれしい話だ。場所は福島県二本松市。明治30年創業の南大内酒造の代表でもあり製造部長でもある大内達(すすむ)氏と、国内外にもファンの多い奥の松酒造孫を卒業した遊佐勇人氏がタッグを組み新しいブランドを立ち上げたのだ。

お蔵の名前は「人氣酒造株式会社」。銘柄は「人気一(にんきいち)」。個性的な名前だけど、覚えやすくして、



あたらしくて、なんかいいじゃない。このニューフェイス蔵のキーワードは1寒造り、2手造り、3吟醸蔵の3つ。

① 雪に囲まれた自然の寒造りができることはもちろん、夏でもクーラーが必要ない東北ならではの造り(熟成)ができる環境に着目。朝4時に起きて朝の冷たい温度を換気すれば真夏でも15〜20度をキープできる日本酒造りにはもってこいの環境。さらに東北の涼しい気候を生かして、すつきり軽やかで洗練された焼酎を生み出すこともできる。

② 和釜の良さを生かすことと手造

りの麹造りに力を入れること。効率だけではない手間暇がいい酒に結びつくと思える。「手造り」＝「ちょっと重い味わい」だと定義し、そこを目指す。

③ 遊佐氏がつんだ吟醸造り経験と、大内氏の連続金賞受賞の技術力をもって、吟醸造りに命をかける。

このコンセプトを基に造られた銘柄は、伝統的な味わいの「赤人氣」、コクのある辛口「黄人氣」、華やかな吟醸「青人氣」、落ち着いた純米吟醸「黒人氣」など。私が美味しいと感じたのは「人氣米」(＝五百万石の中の自然発生種で、より大きい粒の背の高い穂を選び繁殖させた新種米)を使用した「純米吟醸」だ。後味の香ばしさがなんとも後を引く。独自の勉強を重ねることによって、確固たる技術を身につけた大内氏と、国内外の幅広い交友関係とフットワークの軽さ、モダンなセンスが武器の遊佐氏の融合は、低迷する日本酒業界に元氣を与えてくれるような気がする。応援したい。

人氣酒造 ☎0243-23-2091