

ビッグシェフが語る  
オージー・ビーフ  
& ラムの魅力

〈特集〉

ダイニング新時代の旗手



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があってこそ  
安川哲二の今月一品



友田晶子の  
気になる  
日本酒

食中酒として味わいたい梅酒



1800ml / 2980円 (税込)  
7200ml / 17000円 (税込)

梅酒はますます右肩上がりのよう  
だ。

甘酸っぱさがぎゅっと凝縮した濃厚タイプも美味しいが、ヘルシー志向を意識した梅酒ファンの「甘くない自然な味わいのさっぱり梅酒が飲みたい」という要望も多い。これに応えるべく『糖類無添加梅酒』がこの8月に発売された。発売元は岩手の清酒蔵 南部美人。もちろんベースは日本酒、純米酒だ。

糖類なしのうえ日本酒ベースでは梅酒は造れないというのが今までの常識だったがけれど、同蔵五代目久慈浩介専務取締役は考えた。「うちに、全麹仕込みの清酒『All Koji』があるじゃないか。グルコース濃度、酸度、アミノ酸が通常純米酒のほぼ3倍。実際にイチゴやキウイを入れて飲むと美味しい。この全麹仕込み酒を応用すれば、糖類無添加の梅酒が出来るはずだ」と。

このひらめきを機に、岩手県工業技術センター醸造部と試験醸造を開始。梅も岩手県産にこだわり、試行錯誤のすえ、特別な製造方法を確立し、特許取得、農商工連携事業計画認定を受けるまでとなった。

驚くことに、現在梅酒造りだけの蔵を建設中で(通常の清酒造りに影

響を与えないため)、秋に蔵開きが行われるとか。五代目久慈浩介、本気です。

一般の梅酒との大きな違いは、糖質が約半分、カロリーも約3分の2というところ。味わってみると、数字的なイメージよりも自然な甘味が感じられ、かつして薄っぺらではない。ジュシーな甘味と酸味に、アルコール11%程度といえば、もうまるでワイン。いやいや、これはやっぱり純米酒。和食には欠かせない醤油や味噌との相性も抜群なのだから。ワインだと生臭くなりがちな海老やイカなどの甲殻類とも、間違いなく合う。梅酒は食前酒と思われがちだけど、優しくみずみずしく健康的な食中酒としてサーブしたい。

自然な酸化作用で淡いピンク色になるところもお勧めポイント。透明なクリスタルグラスが絶対似合う。

今年の秋から冬にかけては、スパークリングの発売を予定しているとか。ロゼ・シャンパンに見まごうばかりのきらめく「糖類無添加スパークリング梅酒」。なんてステキなんだろう。これは、流行らないわけがない。

南部美人

0195-2313133