

ビッグシェフが語る
オージー・ビーフ
& ラムの魅力

特集

中国料理

今求められるお値打ち感実現！

新時代を切り拓く注目店舗3

実カシェフ7人の証言

これからの中国料理とその経営

名店が選ぶ名水

中国・青島の「嶗山鉱泉水」



友田晶子の 気になる 日本酒

復活した京都の奨励品種「祝米」



「祝米 大吟醸」(写真左)
※通常は「厳選酒米 大吟醸飲みくらべ
セット」(5,000円、消費税別)にて販売

一般の方向けの日本酒セミナーでよくお話しするのは「全国の地酒、味わいの特徴」。その土地の酒の個性を決めるのは、気候風土と立地、そして食文化だ。寒冷か温暖か、雪が降るのか降らないのか、海寄りか山寄りか、新鮮な魚介文化なのか山の保存食文化なのか。こういった条件が、長い間にその土地の酒の味わいを決定つけてきた。

もっとも重要なのは、水。「灘の男酒、伏見の女酒」に代表されるように、ミネラル分の多い硬質水で醸される酒は、骨太で濃厚、からりとした男性的な風味になり、軟水で醸される酒は、しなやかで柔らかい女性的な風味になる。硬質水の多い関東や山陰あたりの酒は、きりりと引き締まった骨格のある重厚タイプが多い。淡麗辛口の新潟や高知は軟水の地だし、広島もしつとりとした甘やかな女酒だ。

では、米は？ 米は酒の個性に影響しないのか。ワインならなにをおいても原料ぶどうがその風味を決定するが、実のところ「米は酒の個性とは関係ない」と感じる。一番重要な原料である米が、その土地の酒の個性に関係ないというのはなんともおかしい話だが、なにせ、米は備蓄できるし流通できる。山田錦がいいとなれば、兵庫から買えばいい。ワインを勉強した者としては、「米の

種類の違いで、酒の味が違う」と考えたくなるのだが、清酒はそうではない。

しかし、いくらなんでもこれではいけない。その土地の米を使ってこそ地酒と考える造り手も増えてきた。ナショナルブランドの多い京都も例外ではなく、京都府の奨励品種として1992年より栽培されているのが「祝米(いわいまい)」だ。1933年に京都府立農事研究場丹後分場(現・京都丹後研究所)にて生み出された品種で、酒造好適米らしく、粒が大きく稲穂の背も高く、栽培は困難で、何度かの栽培中止を乗り越えて復活した。

伏見の軟水で仕込まれると、なんともキメ細やかでなめらかで、しつぽりほっこりまるみのある味わいになる。京都ならではの惣菜や湯豆腐とは絶妙な相性で楽しい。

先日、京都松尾大社にて開催された、京都フイレンツエ友好協会主催「日本酒とワインセミナー」で提供された「月桂冠 祝米 大吟醸」は、鯖寿司にもよく合った。年の初めは京都スタイルのお正月料理に「祝米」なんて、洒落てると思う。

問い合わせ 月桂冠 お客様相談室
☎075-1623-2040