

特集 ホテルのF&B最新事情



おかげさまで
創刊
35
THANKS ANNIVERSARY
周年

安川哲二の今月一品 銀座神谷の十二月



友田晶子の
気になる

日本酒

ご飯のように飽きずに飲み続けられる
福井の酒「白龍」



白龍 純米磨き九割
720ml 1,050円
1,800ml 2,100円(税抜)
白龍醸造元 吉田酒造有限公司
TEL 07766420015

酒ということ。

一般的な酒が精米70%なので90%
というのはかなり珍しい。福井のご
飯がおいしいように福井の酒もおい
しいのだ、だから削り過ぎないと
う心意気。うれしいねえ。

この酒を飲むときは、ご飯と同じ
ように温かくしてお飲みいただきた
い。冷たいご飯より温かいご飯がお
いしいのと同じことですね、はい。

なのは「山田錦」。粒が大きく、酒
造りに適しており、酒になったとき
の味わいも優れている。そのうえ、
実は、ご飯として食べてもおいしい
のだとか。通常の飯米よりうんと高
価なのでご飯で食べることはないが
なるほど納得ではある。

しかし、清酒では、この高価な酒
米を半分も削って使用する。でない
と大吟醸のカテゴリーにならないか
らだ。半分どころか4割5分(55%
を削る)も、3割9分も、いやいや
2割3分もあるし、すごいのは7%
というのさえある。米の93%を削っ
てしまうなんて、酒の味がするのだ
らうか。今に0%という哲学的な酒
が出てきたりしてね。

福井のおいしいご飯を食べるよう
に、米の旨味を味わってもらいたい
と生まれた福井の酒がある。その銘
柄は「白龍 純米磨き九割」。「白龍」
は大野の山岳部から日本海に流れる
九頭竜川が白い霧で覆われ、まるで
白い龍のように見える様からこの美
しい名前がつけられた。米は「ハナ
エチゼン」。ご飯として食べる米だ。
9割とは玄米の1割しか削らない、
つまりご飯と同じ精米歩合で造った

コシヒカリの生まれ故郷は福井県
であり、決して新潟県ではない。私
をはじめとした福井県出身者が声を
大にして言っている。「生まれは福
井だが育てたのは新潟」とは新潟の
言い分。ま、いい、コシヒカリはお
いしい米なのだ。

2004年の規制緩和後、おしい
米はそれに応じて高く売ることが
可能になりブランド米造りが急増し
た。2016年時点で726銘柄を
数える。今年新たに作付け、収穫、
販売されるブランド米は過去最多の
42銘柄。コシヒカリ発祥の福井(↑
しつこい)からは、この秋「いちほ
まれ」が新発売となる。

ご承知のように酒造好適米で人気