

W h i s k y
Galore

[ウイスキーガロア]

特集

JAPANESE
CRAFT
DISTILLERIES

続・日本クラフト蒸留所大名鑑

スコッチ最前線

国酒探訪、全国ふらり旅

「富士桜高原麦酒」を飲む贅沢

フランスに行ってきた。初夏の乾いた風が吹く晴天のエベルネの町で飲む、きめ細かな泡のエレガントなシャンパーニュの美味しさと言ったらなかつた。シーズン最後の牡蠣とともに飲む、ミユスカデのライムみたいに洗剤とした酸味も現地ならではの、やっぱりワインは造られた場所が飲む味わいがないって、やっぱり最高なのである。

これ日本酒にも言える。蒸焼きした薬味たっぷりのカツオは黒潮を見下ろす宿で土佐の辛口純米酒と一緒に。絶妙なタイミングでしゃぶしゃぶしてくる、桑名のハマグリ専門料理屋では三重の本醸造をヌル燗でゆったりと。

そろそろビールでもこれをやりたい。ビールもワインや日本酒と同じ醸造酒。生まれた土地の風土が反映された飲み物だ。喉の渇きを緩和させるだけがビールの役割ではない。その土地の空気と水の味わいが溶け込んだビールと名物料理を一緒に楽しむ権利がビールにもあるはずだ。

大手ビールメーカーの超大量生産、均一製造とは対極にある、造り手の個性と哲学が活かされた小規模手造りビールが全国に増えてつつあり、旅人の楽しみが豊かになった。

「旅の楽しみ」(富士桜高原麦酒)

は、標高1000メートルに位置する森の中で1997年創業。富士山の天然水とドイツ式の醸造法で丁寧にビールを造っている。一番前の地ビールブームで、「地ビール」と名がつく飲み物はおいしくないと考えられていたこともあったが、これと一線を画すのは、たとえばビール界のオリンピックといわれる「WORLD BEER CUP」をはじめとした世界のビアコンクールで受賞歴の多いことがそれを証明してくれている。

タイプは4つ。アロマホップが心地いい「ピルス」、フルーティで苦みのない「ヴァイツェン」、スモーキーで通好みの「ラオホ」、ビターで香ばしい「シュヴァルツヴァイツェン」。

ブルワリーに併設する「地ビールレストラン シルバンス」では、名物「ヤマメの香草揚げ」に「ヴァイツェン」、味噌で煮込んだ「馬もつ煮」と「ラオホ」を楽しむ。だけど、なによりのアテは森を吹き抜ける風と目の前にそびえる富士。ここでゴクリとやれば、「もう、参りました」とひれ伏してしまうのである。

河口湖まで行けないという方、東京六本木では「BEER BAR 富士桜」でタップから注ぐ樽生を楽しむ。山梨

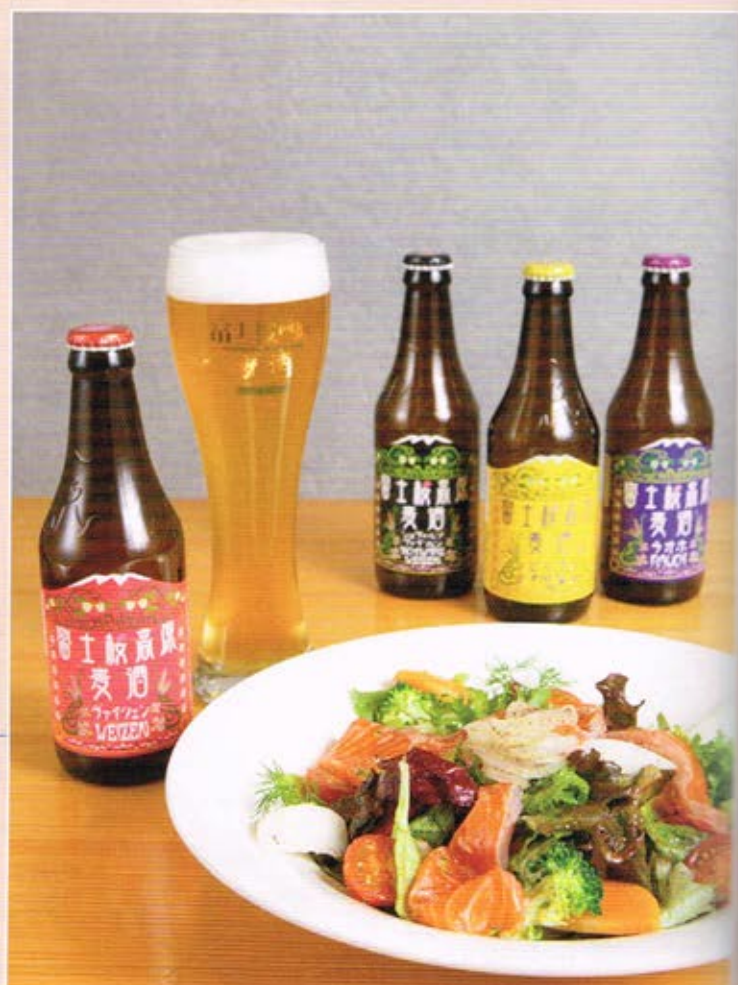


Photo by Ayumu Fujita

から届く新鮮な「甲斐サーモンのカルパッチョ」に生の「ヴァイツェン」を体験してみたい。これで結構イメトレできるから。

ともだあきこ ソムリエとして酒類業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広く精通。一般・プロ向けセミナー、料理店・ホテル旅館等へのコンサルティング、経営者・R&D支援を行う。2016年より一般社団法人日本酒のSAKE & WINEを主宰する女性の会(酒造部)のSAKE文の巻(代表理事、最新刊の著書「ソフ」)になる。日本酒の教科書「ソフ」になる。ワインの教科書「ソフ」になる。

Beer Bar 富士桜 Roppongi
 〒106-0032 東京都港区六本木4-8-7
 横田ビルB1F
 ☎03-5411-3333
 月～金：17:00～24:30(L.O. 23:30)
 土：15:00～24:30(L.O. 23:30)
 定休日：日曜日・祝日

