

FRONT 5

MAY 2006
No.212

enjoy your life with water

特集

水の上に住まう

快適・安全な暮らしを求めて



流域探訪 **大井川**

水をめぐる断想

◎友田晶子

FRONT PICTORIAL

◎パプアニューギニアへの招待

水をめぐる断想

No.134

うまし水の国の酒

◎友田晶子

お 酒の仕事をしているので、全国の蔵元さんをおたずねする機会が多い。いつも感動するのはお酒のおいしさはもとより、じつは、仕込み水のおいしさなのだ。

つい最近たずねた、私のふるさと福井県の蔵元「黒龍酒造」の仕込み水もすばらしかった。井戸から引いて大きなタンクにためられた水は、目の覚めるような青、そう、まるでトルコブルーのような青さに輝いているのぞき込む人をおどろかせる。「屈折率の関係」とか「分子の細かさ」とかでそうなるのだときいたが、まさに息を呑む美しさだった。もちろん、なめらかで艶があつてそれでいてやわらかい味わいにも感動した。ああ、これがあの黒龍の甘美な風味をうみだす源なのだあと実感できたからだ。

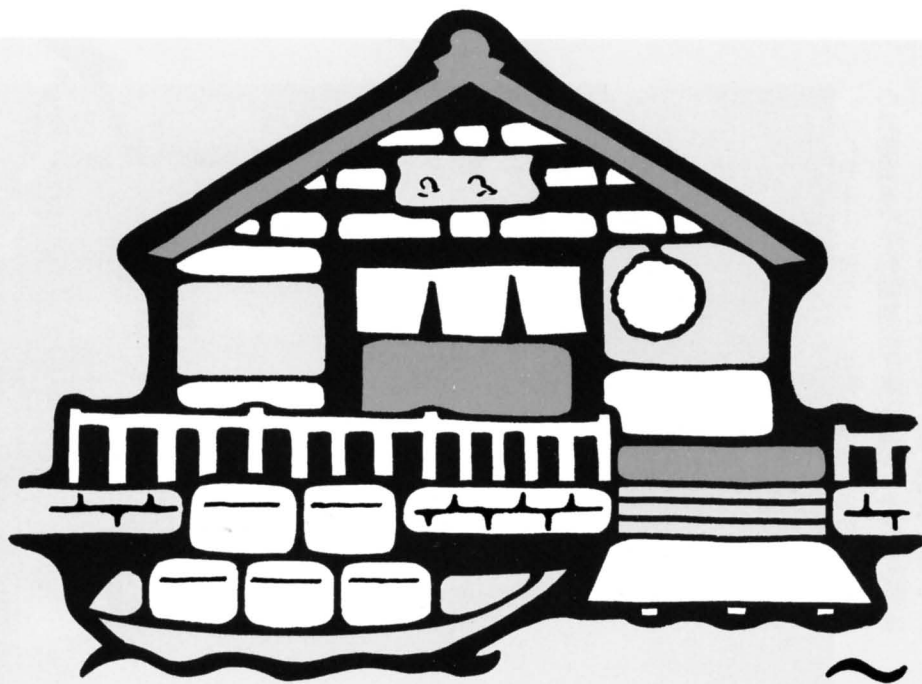
日本酒を造る原料は、米、米麴こむぎ、酵母、水、ときに醸造アルコール……など

などであるが、よくよく考えれば、その土地のものというのにはまさに水だけなのである。いや、その土地のものを使うしかないというのが本当のところだろう。米はいい産地のものを輸送できるし備蓄もできる。麴や酵母も全国の良質なものを選んで使用できる（実際、醸造協会が人工的に開発したものが出回っている）。水だけはそういうわけにいかない。だからこそ、いい水の産地にはいいお酒があるのだし、その土地の水の個性が如実にお酒に反映されることになるのだ。

たとえば、京都かき伏見や、新潟をはじめとする北陸地方、さらに北九州などの「軟水」の産地のお酒は、やわらかくなめらかで女性的な仕上がりになる。兵庫の灘なだ、中国地方の日本海側、関東近辺などの「硬水」の産地のお酒は、濃いめでしっかり骨太の男性的な仕上がりになる。それぞれの水の特徴が、そのままお酒の特徴になっているというわけだ。



illust.Maico Kato



これまた灘の蔵元さんをたずねたときの経験だが、地元灘で仕込まれた原酒に「蔵の仕込み水（つまり硬水）」を混ぜたものと「軟水」を混ぜたもの三種類のテイステイングをさせていただいたことがある。「軟水」バージョンは優しい味わいだけどころか附^つ抜け。「水道水」バージョンはどうにもピリピリして雑味のある舌触りで、「蔵の仕込み水」バージョンはといえば、米のうま味を十分に引き出し、しっかりと芯のある、まさにからりとした男酒にみごと変身していた。いっしょに味見をした、きき酒に不慣れな素人さんにもはつきりわかるほどの変身っぷりであったから、その違いはご想像いただけよう。日本酒は出荷前に原酒に水を調合する「割り水」という作業をして、最終的な味わいやアルコール度数を調整するのだが、この水が悪ければすべておじゃんということにもなってしまうのだ。

さてそこで、友田流の美味しい日本酒の飲み方を紹介しよう。それは、お気に入りの日本酒に一割ほど水を混ぜて飲むことだ。ハイ、それだけ。その場で足してもいいし、前の晩に足しておくのもいい。冷やや常温でも、お燗^かにしてもいい。お燗はあのツンとくるいやな感じがなくなるからとくにおすすめしたい。

使う水は、その蔵の仕込み水が一番いいのだけど、これはなかなか手に入れない

くい。だから、おいしいミネラルウォーターを使えばいい。軟水や硬水、好みのものをあれこれ試してみるのも楽しい。不思議とお酒の味は薄くならない。どちらかといえば優しくきめ細かい舌触りになるし、上手な造り手のお酒ほど甘味が増してくる。これ本当。それになにより悪酔いしないのがうれしい。いやこれが一番のおすすめ理由かな。最近はやりの原酒はよけいにこの飲み方をしたい。少しアルコール度をさけて体にやさしい味わいと度数にするのだ。

思えば、ビールやワインは水が飲めない環境から生まれた醸造酒。おなじ醸造酒でも日本酒はがぶがぶ飲める健康な水があるにもかかわらず生まれてきたお酒。この違いは大きい。水があるのに酒がある。いや、水があるから酒があるのだ。これこそ、うまし水の国のお酒、日本の「国酒」たるゆえんだらう。今、ビールやワインの国の人がこのお酒に注目しはじめているのが、はっはっは、正直自慢でしようがない。

ともだ・あきこ

一九六三年福井県生まれ。ワイン・コーディネーター、きき酒師、焼酎アドバイザーとして活躍。ワイン・アドバイザー全国選手権大会三位入賞。ソムリエ・田崎真也氏オーナーバーの店長なども務めた。著書に「いつのまにやらワインが職業」（新潮社）、「女とお酒のいい関係」（小学館）などがある。情報サイト All About にて日本酒・焼酎のガイド記事を掲載中。（<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>）