

life create magazine

URALA

月刊ウララ

2

February 2007 No.

500yen

<http://urala.jp>

URALA読者限定特別予約

平原綾香・中島美嘉

日本 旨い酒。

自己流健康法のススメ
冬よりも温けを求めよう雪景色 日帰り、湯の旅。
シヨコラの美味しい季節の到来です。
冬のシヨコライフ。



2007
SPRING-SUMMER

URALA
WEDDING

ブライダル情報

ワイン、日本酒、焼酎、様々な飲料をコーディネートする友田氏。ソムリエに興味を持ってすぐ、日本初のワインスクールに入校。その後、フランスに渡り、ワインの本場ボルドーでワイン醸造を勉強した。現在では、ワインソムリエや明通師、焼酎アドバイザーとして活動する一方、販売店やホテル向けのコンサルティングも手がけている。

「実際に産地組合や女将さんの会などから相談が来ています。今後は、福井は生まれ育った土地ですし、福井ブランド大使でもありますので、福井の温泉をお手伝いできたら嬉しいですね」友田氏。

さて、全国における福井の地酒の評価はどうなのだろうか。「福井の水は軟水でやわらかな味わいです。その特徴が酒づくりに活かされているので、なめらかで雑々しく、優しい甘みがあります。昔から越前藤村氏と呼ばれる人が伝統的にいたので、非常に技術の高い醸造をしてきた土地としても有名。福井の杜氏が全国に出て、酒づくりを伝えていたソムリエさんから「福井の地酒、驚くくらいに評判があり、どこもきれいなお酒をつくっているのだとか。また、美味しい水に加え、美味しい食材に恵まれていることも誇りだ。食材に合った酒がつくられ、酒が食材の旨さを引きだされています。」

近年では、日本酒通の評価やネット販売の充実をきっかけに、福井の地酒が全国に広がってきている、と友田氏は分析する。

「地元の人でも知らないような銘柄が、遂によって県外で人気を集めていることも少なくありません」と、福井は、瀬伏里や新潟、秋田といった、酒どころに劣らない地酒が眠っている県なのかもしれない。

明通師の資格を持つ友田氏。明通師という男性のイメージが強いが、



●プロフィール
福井県出身、1997年「ワインアドバイザー-全国選手権大会」で女性最高位の3位入賞、1998年田崎真老氏オーナーのワインバー「アルファ」代表、現在、セミナー講師、イベント企画プロデューサー、輸入業者や酒造・飲料店・ホテル向けコンサルタント、さらにはエッセイストといくつもの顔を持っている。

公式HP www.sakikotomods.com/
ALL ABOUT「友田晶子のGuide to 日本酒-旬刊」
<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>

日本酒スペシャルインタビュー 1

お酒のスペシャリストが指南する
日本酒と付き合う、いい関係。

明通師

友田晶子

今回の取材にご協力いただいたお店

宝 東京国際フォーラム店
東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1
☎03-5223-9888 営業AM11:30~PM2:30、PM5:00~
PM11:00(土・日曜日AM11:30~PM3:30、PM5:00~
PM10:00) 休業日



実際この資格を持つ女性はい多いのだとか。

「明通師に求められる資格は、明通師が手引(ガイド)ではありません。いかに美味しく日本酒を飲んでいただく提案ができるかが大切なんです」。

そんなお酒のつくり手と飲み手をつなぐ明通師に、日本酒を美味しく飲む方法を聞いてみた。

「まず、日本酒が苦手な方は、ロックや水割りでも飲んでみてください。良い日本酒は水で割っても、味が薄まることはありませんから。また、8~20%程度の割合で水を入れて、炭酸にして飲めば、味がやわらかくなって美味しいですよ。レモンやライム、ゆずやすだちを搾れば口あたりも良くなり、悪酔いもしません。一方、日本酒が好きなら、アディティブをするなら、合間に水を飲むことですね。日本酒はのどが乾くお酒なので、水分を摂ることで深酒を予防しましょう」。

料理との相性も日本酒の楽しみ方のひとつ。そもそも、料理に合わせてお酒を選ぶのは、ワインに由来するのだとか。

「最近では、チーズと日本酒の相性研究をしているのですが、これがよく合います。チーズは旨みを凝縮した食べ物ですから、古酒にもオススメです。この組み合わせを試せるお店がまだまだ少ないので、これから研究を進めて提案していきたいですね」と、確かなデータ収集の土台に、新たなムーブメントを生み出す構えだ。

「若い人が日本酒を飲まなくなってきたので、もっとお酒を飲む機会に日本酒を取り入れてみてください。一過性のブームではなく、本場の美味しさに気づいてほしいです。地酒の産地には必ず美味しい食材があるので、その土地に行って、歴史や文化に触れられる旅につなげられたら素敵じゃないですか?」

越前・若狭の地酒

Sake 乃会 月夜に 楽しむ

セミナー&パーティ開催
参加者募集!

福井県内の蔵元の

お酒が一堂に揃います。

お酒のアレコレを学びながら、

福井の地酒の

美味しさと楽しみ方を

ぜひ堪能してみてください。



2007年9月29日(土) 17:00~19:00 (受付 16:30~)

会場/福井県民ホール アオッサ8F 福井市手寄1-4-1(JR福井駅東口徒歩1分)

司会/鮎田彩子 (FMふくいアナウンサー)

会費/お一人様 2,000円 (パーティでは軽食をご用意いたします。)

募集定員/160名 (20歳以上の方に限ります)

申込締切/9月6日(木)必着 ※席数に限りがありますので、定員になり次第締切とさせていただきます。

第1部 セミナー

17:00~



福井県出身・日本酒ソムリエ 友田晶子さんによるセミナー開催!!

福井の地酒再発見!

「地酒とおつまみのマリアージュ体験セミナー」

さらにお酒が楽しくなる?! 代表的なタイプ別での地酒の味わい方や、おつまみとのおいしいマリアージュ体験をしていただけるミニセミナーです。

第2部 パーティ

17:30~

各蔵元の地酒をご自由にお楽しみください。

同時開催

第27回 全国きき酒 選手権大会 【福井県予選】



16:00~17:00 (受付 15:30~)

競技方法:6点嗜好順位法

(1位)賞状、副賞5万円 (2位)賞状、副賞3万円

上位2名の方は本年11月2日(金)に東京で開催される全国きき酒選手権大会に福井県代表として出場していただきます。

※酒類販売関係者、福井県内に在住または勤務していない方については、入賞対象外となります。

※きき酒選手権大会のみの参加はできません。

■地酒が当たる抽選会もあります。

申込方法/ハガキ、FAX、ホームページのいずれかにて、お申込みください。※お電話でのお申込みはご遠慮ください。

※受付した方には9月12日(水)頃に郵便振替用紙を送付いたしますので、9月18日(火)までにお振込ください。

入金確認次第、ご未帰引換のハガキを返信いたします。指定期日までに入金確認ができなかった場合は、キャンセルとみなさせていただきます。

記入事項/①氏名(ふりがな) ②性別 ③年齢 ④職業 ⑤郵便番号 ⑥住所 ⑦連絡先電話 ⑧「きき酒選手権」参加希望の有無

※グループでお申込の場合は、応募者全員について①~⑧を明記ください。

申込・問合せ先/福井県酒造組合 〒918-8003 福井市毛矢1-3-10 TEL.0776-36-0111 FAX.0776-36-0112

<http://www.chuokai-fukui.or.jp/~sake/> 「福井県酒造組合」で検索できます ※応募いただいた個人情報は、当会の事務以外に使用することはありません。

〈福井・若狭地区〉 富山酒造/愛知酒造/日輪酒造/若狭酒造/池田酒造/毛利酒造/安本酒造/奥川酒造/赤木酒造/黒川酒造/日野酒造/吉田酒造/西岡村酒造/吉田金右衛門酒造/力泉酒造/伊藤酒造/久保田酒造/戸三酒造(越前地区) 萬全酒造/南都酒造/宇野酒造/新平酒造/一本義入本店(若狭地区) 井原酒造/片山酒造/金野酒造/壽喜酒造/北華酒造/堀口酒造/藤山酒造/加藤吉平酒造/白濁酒造/豊原酒/能日酒造/丹生酒造(敦賀・小浜地区) 敦賀酒造/若狭酒造/鳥飼酒造/三宅吉右衛門酒造/おさき酒造