

# GRAN

グラン

Vol.42

April 2007

4

春に酔いしれ花見酒

手作りで築く  
親子の絆

連載・村上 龍／有吉玉青

もてなしの心が伝わる

朝ご飯の  
美味しい宿



今、最も勢いのある酒蔵が贈る  
情熱のこもった渾身の1本  
醸し人九平次  
EYE collection 2005  
萬葉醸造 各052-621-2185

15代目九平次さんと社長の佐藤彰洋さんが  
造る酒のなかでも、山田錦を40%まで置き、  
醸取りをした大吟醸を3年間低温熟成させたこ  
の酒は、出合った人々を魅了する。「きれいに  
産み出した気品のあるお酒。爽やかでまろみ  
がある」(長谷川さん)。「繊細でなめらか。心  
地よい甘さと酸味のキレの良さを感じさせるエ  
レガントなお酒」(友田さん)と、両氏も絶賛。  
720ml 5,250円

酒蔵もお酒造るので、料理の演出をひと工夫  
し、ワイングラスを使うなど雰囲気を楽しみたい。  
どんな料理にも合うが、「特に繊細な甘み  
を持つ甘エビや白身魚などの魚介類、野菜の  
炊き合わせなどと相性がいいですね」(友田さ  
ん)。「エビと野菜の生通野菜」は、茹で  
たエビと菜の花やアスパラガスなどの香野菜  
を生通菜で煮いた春らしい一品。好みでワサ  
ビ醤油をつけて

ワイングラス(ガラス)ウス スガハラ 青山店1、  
トレイ/薪本巻一 杉のトレイ(小) 3,675円、五色  
水玉巻物 2,310円(以上、税別) 万葉醸造、ふる  
じき(むすめ)

## “お酒のプロ”が選んだ珠玉の美酒で 桜の宴を華やかに過ごしたい

年に一度の花見だもの、特別な酒で  
愉しみたい。今回、酒のトータルプロ  
フェッショナルとして活躍中の友田晶子さ  
んと、数々の名酒を発掘・紹介してく  
いた「はせがわ酒店」の長谷川浩一社長  
に、おすすめの酒を選んでいただいた。  
乾杯には、桜色のロゼワインや、日

本酒のシャンパンといわれる微発泡  
のにこり酒がいい。グラスに注ぎ、美  
しい色、きめ細やかな泡と香り、爽や  
かな喉越しを愉しむ。晴れやかな場を  
いっそう盛りあげてくれるだろう。  
乾杯の後は、個性的で、なおかつ料  
理と相性のよいワンランク上の酒を。

熟成された酒なら存在感もあり、料理  
をさらにおいしくしてくれる。  
人気の梅酒は食後に。甘酸っぱくど  
こか懐かしい梅酒ではっと和みながら  
花見の余韻に浸るのもオツなもの。  
選りすぐりの酒を用意して、とって  
おきの花見を迎えたい。

友田晶子(ともだ・あきこ) ◎ワインコーディネーター、日本酒  
きき酒師、焼酎アドバイザー、ビア・テイスターなどの資格を  
有する“お酒のプロ”。現在、飲食関連のコンサルタントやセミ  
ナー講師、イベント企画プロデューサー、エッセイストなど多  
方面で活躍中。著書に「女とお酒のいい関係」(小学館)など。  
ALL ABOUTの日本酒・焼酎ガイドも務める。  
<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>

長谷川浩一(はせがわ・こういち) ◎都内に江戸本店、麻布  
十番店、表参道ヒルズ店の3店舗を構える「はせがわ酒店」  
社長。日本酒への強い情熱にあふれ、「十四代」「醸し人九  
平次」などの話題の酒をメジャーデビューさせるなど、トレンド  
を牽引する存在でもある。そんな「はせがわ酒店」の花見に  
は選りすぐりの美酒が並ぶそうだが、「やっぱり花見は日本酒  
でしょ」とのこと

柔らかな味わいの日本酒は  
桜の表情に合わせて  
情緒豊かに花見の宴を彩る

# 日本酒

芳醇な米の旨味とコク……

日本の風土が育んできた日本酒は  
穏やかな春の風景によく似合う。

宴の乾杯には白いにこり酒を。

冬季限定の発泡酒は、春の到来を歌う酒

瓶の中で発酵し続け、開栓とともに

晴れやかに弾けていく。

あるいは、しっとり過ぎずなら

程よい酸と甘みが広がる熟成酒を。

熟した艶やかさを味わいながら

ゆるゆると愉しみたい





舌の上で米の旨味がはきける  
生き生きとしたにがり酒  
美丈夫 機見酒 純米吟醸  
漢川商店 0687-38-2004

あら搾りした生酒を、濁を結ませた状態で瓶詰め。その細やかな酒の中の酵母が瓶の中で発酵し続ける、まさに生きた酒だ。フルーティな吟醸香を放ち、米の旨味やコクと、口の中ではいける繊細な泡が混じり合っていく。「スッキリと洗練された味で、シャンパンのように食前酒として愉しめる。お酒が苦手な人でも大丈夫です」(長谷川さん)。

500ml 1,050円

「ホタテのれんこんチップのせ 白味噌ウニソース」など、味のしっかりした魚介類との相性は文句なし。バターでソテーしたホタテに、白味噌ウニソース(白味噌とウニをだしのぼしたものを)を塗り、オリーブオイルで揚げた塩白胡麻をふったれんこんチップをのせる。竹の葉を敷いたり穂藁を敷くなど、さりげなく春らしさを演出して

酒肴/大宮焼生 パートヴェール(赤・青)各  
9,450円、皿/赤木明登 バスタ皿(黒)11,550  
円、箸/赤木明登 箸丸(赤)5,250円(以上、  
粋堂kisan)



春の到来を告げてくれる  
真っ白で優しいにがり酒  
月の桂 京都・祝米 純米大吟醸にがり酒  
増田徳兵衛商店 075-611-5151  
<http://www.tsukinokatsura.co.jp/>

創業300年以上の歴史を誇る増田徳兵衛商店は、1964年ににがり酒を初めて発売した酒蔵。なかでも無農薬栽培の「祝米」を100%使ったこの酒は限定品。「シャンパンのように泡がきめ細かく、シャープな味わい。天ぷらなどの揚げ物にも合います」(友田さん)。米のこっくりとした風味は強いが、意外にもフレッシュでスッキリ。冷やかオンザロックで。  
720ml 2,625円



華やかさと力強さが複雑に広がる  
蔵元の情熱によって誕生した幻の酒  
妙花蘭曲(生蔵純米大吟醸原酒)  
大七酒造 0243-23-0007  
<http://www.daishichi.com/>

芳醇な生もと造りの酒で知られる大七酒造が、さらなる頂点を目指して造りあげた極上の酒。純米大吟醸を袋吊りにして単だけを集め、3年間熟成させた賢沢な造りだ。しかも、世に出るのは最高レベルに達した年のみ。「冷やし過ぎず、大ぶりのワイングラスで空気に触れ合わせながら香りが開いていく様を楽しんで。肉料理ともよく合います」(友田さん)。  
720ml 12,600円



可憐な香りと爽やかな飲み心地  
春の夢のような限定酒  
磯自慢 大吟醸純米  
表参道ヒルズ1周年記念  
磯自慢酒造 054-628-2204  
はせがわ酒店 03-5785-0833  
<http://www.hasegawawassaketen.com/>

日本酒好きなら知らない人はいない「磯自慢」が、表参道ヒルズの1周年を記念して特別に絞った300本だけの限定酒。賢沢にも、大吟醸純米の中汲みだけを集めたという。1月に絞ったばかりで、若々しい果実のような甘い香りがフワリと広がり、軽やかでキレイがいい。和食との相性はもちろん、「フルーツと一緒に飲んでもおいしいですよ」(長谷川さん)。  
500ml 2,300円



南仏の太陽の恵みを詰め込んだ  
濃とした気品を感じさせるロゼ  
ソレイユ・ド・ルビヌ プロヴァンスロゼ  
リカープラザ大越酒店 ☎043-203-4088  
<http://www.liquor-plaza.com/>

南フランスはプロヴァンス地方の名門ワイナリー、  
シャトー・ルビヌで造られる辛口のロゼワイン。「ラ  
ズベリーのような果実味とちょっとスパイシーな風  
味が特徴」(友田さん)。香りは甘酸っぱいがキリ  
ッとしており、赤ワインのようなタンニンをしっかり  
感じることができる。葡萄と太陽をモチーフにした  
ラベルもおしゃれで、花見の席をパッと華やかに。  
750ml 2,800円

「中国料理やエスニック料理にも合う」(友田さん)  
ため、いつもの花見を新鮮にしてくれる一品を。「エ  
ビとトマトのサルサ 2色のアンディープにのせて」は、  
塩茹でしたエビ、フルーツトマト、タマネギ、グリーン  
オリーブをみじん切りにして二つに分け、それぞれ  
スイートチリソース、チリソースで味付け。緑と赤の  
アンディープに盛り、コリアンダーを添える

ウィングラス(グラスハウス スガハラ 青山店)、ピー  
ズコースター、カットワークテーブルセンター(以上、  
ブルーミング中園)、木皿/ナナコ PLATE#232  
2,625円(税別kissara)

甲州種葡萄の良さを引き出した  
和食との相性が抜群の白ワイン  
勝沼醸造

アルガブランカ・クラレーザ05

勝沼醸造 ☎0553-44-0089

<http://www.katsunuma-winery.com/>

日本古来の葡萄である甲州種にこだわり続け  
る勝沼醸造が、「和食に合うワインを」と造っ  
た辛口の白。醤油や味噌、ワサビなども愉し  
める、とっておきのワインに仕上がった。さらに  
甲州種はタンニンもしっかり含むため、肉料  
理との相性もよく、「豚ののったローストビーフ  
をワサビたっぷりのたまり醤油でいただく」と格  
別です」(長谷川さん)。

750ml 1,680円



満開の桜に負けず劣らず  
華やかで愛らしい  
ロゼと白を愉しみたい  
ワイン

花見といったらロゼというくらい  
定着しているのがロゼワイン。  
宝石のようなピンク色、  
甘酸っぱい香り、繊細な喉越し……。  
これから始まる宴への  
幸福感に満ちている。  
さらに今、実力をつけてきた  
日本産の白ワインにも注目。  
日本古来の葡萄で造られたワインは  
和食とも合う心強い味方。  
いつもの花見をおしゃれに演出してくれる









さまざまな表情を持つ焼酎は  
大勢で愉しむもよし  
夜桜でしつぽりもよし

# 焼酎

心待ちにしていた特別な花見では  
普段使いよりもワンランク上の  
長期熟成させた古酒を選びたい。  
ふくよかな香りとキレのいい後味は  
ロックやお酒割りなど  
違った味わいを愉しませてくれ、  
花見には定番の焼き鳥や揚げ物など  
しっかりと味付けの料理とも  
相性がよいのが魅力。  
焼酎と酒肴を心ゆくまで愉しむ……。  
花見ならではの贅沢な時間



の旨さをストレートに伝える  
ワンランク上の早焼酎  
蔵の師魂  
製造 099-292-3535  
www.komasa.co.jp/

この「蔵の師魂」の蔵元が精微込めて手  
込んだワンランク上の早焼酎。南さつま市の  
老舗酒場仲さんが丹精込めて作ったコガ  
シガン、新米コシヒカリ、天然地下水を醸  
造し込み、昔ながらの木桶で高留、さらに雲  
の雲で貯蔵。長期熟成させることで、芳  
香に深みとまろやかさが増し、キレと甘  
味事に調和。「タレの焼き鳥など、味の濃  
縮に合います」(長谷川さん)。  
¥ 3,150円

選された原料が複雑に熟成し合う  
極めた紫芋焼酎  
紫極  
製造 0997-22-0265  
www.tanegasima.co.jp/

奥座敷芋と産米の新潟県産コシヒカリはどち  
ろも栽培地、仕込み水は深層地下水と、徹底的  
味した原料を醸造で丁寧に仕込む。蔵元のこ  
りが結集した贅沢な1本だ。「黒麹のkokと、栗  
かせたなめらかさ。お酒割りにするとさらに繊  
細になります」(友田さん)。上品な飲み口と喉越し、  
香りがふんわりと広がります。幸せな気分になる。  
¥ 10,000円

この焼酎に合う「タケノコの冷凍コンソメゼリー  
とワサビ菜カラスミ添え」は、スプーンにコンソ  
メゼリーとワサビ菜、茹でたタケノコをのせ、カラス  
ミで飾らした一品。コンソメゼリーはコンソメ  
をゼラチンで固めたもので、日常的な食材を  
おにぎりに仕あげてくれる名脇役。木桶に氷を敷い  
ズーンと置くと運びやすく、存在感もアツ

ルドグラス、ガラススプーン(ガラスハウス スガハ  
山店)、ふろしき(むす美)、桶(スタイリスト私物)





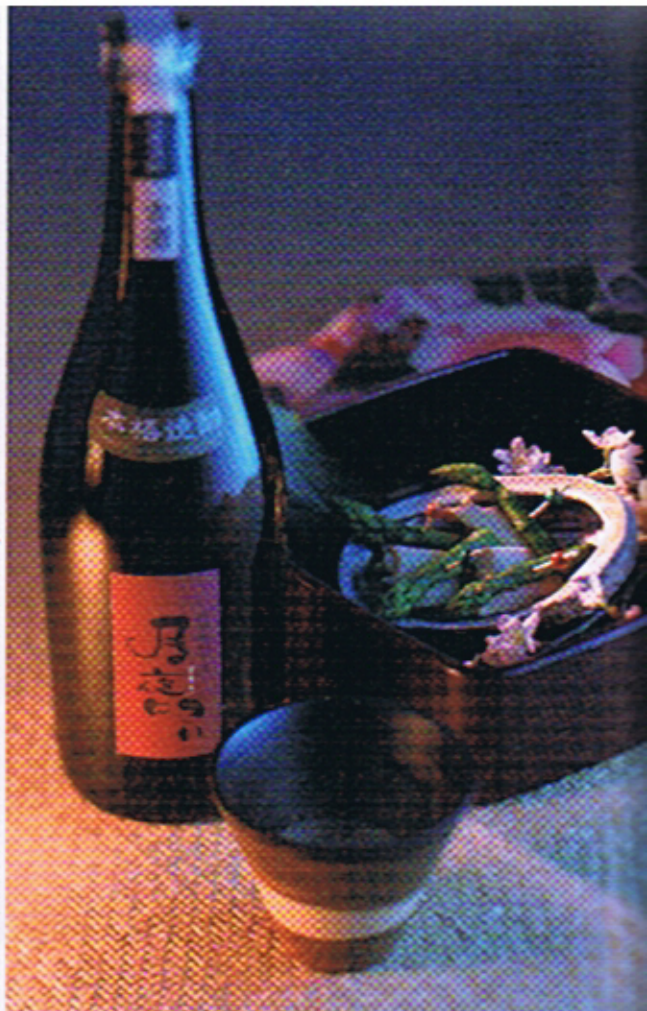


手造りにこだわった米焼酎  
熟成を経て新しい表情を見せる  
月夜にこい 櫻梅熟成 38度  
豊永酒造 0968-43-2008

熊本県の豊永酒造は、すべての契約農家だけでなく、蔵自体が無農薬認定を受けている蔵元。球磨の米と水、球磨の人による酒造りを原点とし、全工程で手造りを貫いている。厳選した原酒を櫻梅で5~10年間熟成しブレンドしたこの酒は、米焼酎の常識を覆すもの。甘い香りとふくよかな味は上等のスコッチ以上。ほんのりと琥珀色の、宝物のような酒だ。  
720ml 2,940円

夜桜を楽しみながらしみじみ飲むのにぴったりと長谷川さん。スコッチのような熟成した味わいには、「薫アワビとアスナガスのペンチョス」のようなしつかりと味の染みこんだ酒肴を。また、「洋酒に合うものはすべていける。チョコレートやチーズ、甘酸っぱいオレンジピールなどとの相性も抜群です」(長谷川さん)

酒類/近月 choko 5,775円(税別kissara)、  
ふろしき(むす美)、お重(スタイリスト私物)



# 存在感のある愛から注がれる 芳醇な味わいが魅力の愛焼酎 長久

小手川酒造 0972-62-3335

昔ながらの黒麹仕込みと本橋萬留の伝統を守って造り、要で10年間熟成させた最高級の愛焼酎。目の覚めるようなきれいな琥珀色だが、愛ならではの豊かな香りと旨味が奥行きを感じさせる。「香ばしさとふくよかさ、後味の長さが魅力。お茶会のようなお花見の席に」(友田さん)。風情のある愛から注がれる酒が、しつとりとした宴を演出してくれる。

900ml 10,000円

## 花見のルーツは神様に捧げる儀式

### 「美味しい料理と酒を携え桜の下へ」 古来から受け継がれる日本人のDNA

「花見の宴会というのは、そもそも飲食と切り離せない関係にあるのです」と、穂原の『花見と桜』(PHP新書)の著者でもある国際日本文化センターの白幡洋三郎教授。白幡教授は、花見のルーツは二つあるという。ひとつは農民たちが春になると山に入り、桜の木の下で宴を開いた、いわゆる「春山入り」。もうひとつは、中国から入ってきた貴族文化で、宮廷行事としての宴。本来は「梅花の宴」だったものが9世紀頃から日本に自生する植物である「桜花の宴」に変わっていったのだという。

どちらにも共通しているのが、もとも神に捧げる宴だったという点だ。前者では新しい耕作の時季を迎えるのを機にその年の豊作を祈り、後者では出世や昇進を祈った。その際に料理や酒をまず神様に奉じ、その後、神様の「おさがり」を神様の前にいたたく。その習慣の名残が、千数百年前から脈々と現在の花見の宴として続いているというわけだ。

「二つのルーツは時を経て融合し、次第に『神に感謝する・祈る』という感覚が薄れ、17世紀終わり頃の江戸時代には庶民のレクリエーションとして

根付いていく。

「屏風絵や風俗画を見ると花見の詠いも手が込んでいますよ。例えば室町時代でも毛氈を敷いてお座を食へいたリ、江戸時代には裕福な階級は料理人を連れて行って、その場で料理させたり。器もキチンとしたのを使っているし、屋外で使える燗酒器なんていうのもあったんです。農家のお嬢さんはこの時季になると必ず花見小袖を新調した。花見は文芸、工芸、美術、服飾、食文化など、あらゆる方面を刺激した一大文化イベントだったんです」

そこには「神様に感謝する特別な行事」だということを無意識に認識している、日本人のDNAのようなものが流れているような気がする、と白幡先生はいう。

「花見の飲食は『自分たちの存在を認めたもの(神様)に捧げていた物をみんなと一緒に味わいましょう』というところが原点ですから、それを意識して大事にしないといけないですね」

美味しい料理と美酒で宴を催すというのには、いにしえより続く花見本来の姿。この春の花見は、そんなことを心に留めながら、桜の木の下で心を込めて愉しんでいかなくては。



ほのかな酸味と上品な甘み  
どこか懐かしい味わい。  
花の宴を優しく演出する

# 梅酒

ここ数年、ブームとなっている梅酒。  
従来のものとは違って

日本酒仕込み、芋焼酎や米焼酎などの

本格焼酎仕込みと

原料もバラエティ豊かだ。

芳醇な香り、ふくよかな味わい、

郷愁を感じさせる後味……

午後の星下がり、

暖かい日だまりの中で梅酒を傾け

花見ができる幸せを感じつつ

ほつりと和みたい



梅の産地・紀州を代表する  
上品で優しい味わいの梅酒  
**雑賀 梅酒**  
九重雑賀 0736-69-5980

友田さん、長谷川さん両氏のおすめは、今、最も人気のあるこの1本。上品でフルーティな日本酒「雑賀」で知られる九重雑賀が、毎年、地元・紀州梅の状態をチェックし、旨味を最大限に引き出すべく専用の日本酒を仕込むという。口に含むとまずフレッシュな酸味と甘み。やがて酸味の無い清らかなふくよかな味がゆっくりと広がり、しめじみと余韻が残る。720ml 1,313円

梅酒は大きめのグラスに注ぎ、オンザロックで楽しみたい。何かちょっとつまみたくなるときは、薄いピンクに色づいた「長草のしそ漬け」はいかがだろう。長草を乱切りにして塩で軽くもみ、しその葉で漬け込む。シャリッとした長草の瑞々しい食感としその酸味が、梅酒の爽やかな甘みを引き立ててくれる。器に桜の葉の塩漬けを数枚盛り付ければ、いっそう華しい

オールドグラス、サンデー（以上、グラスハウス スガハラ 青山店）、ジャガードテーブルセンター（ブルーミング中西）

梅のエキスをそのまま閉じ込めた  
香りも力強い黄金色の梅原酒  
**八木酒造 梅酒**  
八木酒造 0742-26-2300  
<http://homepage2.nifty.com/sho-hei/index.htm/>

花札のラベルも可愛く花見の席にぴったりと  
友田さん、写真中央の「月ヶ瀬の梅原酒」は、  
梅林で有名な月ヶ瀬の青梅を自社製の米焼酎  
と井戸水で仕込み、割り水をせずにそのまま瓶  
詰め。トロリとした香ばしで甘酸っぱく濃厚だが、  
後味は爽やか。右「花札の梅酒」と左「赤短  
の梅酒」は吉野の青梅を漬け割り水をしたもの。  
右から720ml 1,260円、2,500円、1,780円

梅の酸味と黒糖の風味  
奥行きのある味わいが広がる  
**鶴泉 黒糖梅酒**  
玉泉堂酒造 0584-32-1155

青梅を清酒に黒糖と黒糖蜜で漬けたもの。完  
熟梅を3年熟成させた米焼酎に氷砂糖で漬けたもの。両者を約10ヵ月間寝かせてからブレンドしさらに熟成させた。スッキリとした酸味、黒糖のカaramelのような香り、上品な甘みのバランスが絶妙だ。「デザートワインのように感じみたい。アイスクリームにかけても美味しいですよ」（長谷川さん）。720ml 1,281円



## お問合せ先

- グラスハウス スガハラ 青山店  
03-5468-8131  
<http://www.sugahara.com/>
- 京都和文化研究所 ぐす美  
03-5414-5678  
<http://www.kyoto-musubi.com/>
- 特選kissara  
03-5785-1630  
<http://www.yu-nakagawa.co.jp>
- ブルーミング中西  
03-3663-2331  
<http://www.blooming.co.jp/>