

ふくいくと
招運来福
千客万来

福井の地酒

えちぜんわかさや



福井の酒は 淡麗旨口

ふくいん 招運来福 十客万来



「淡麗でありながら 旨味が濃い福井の地酒は、 料理の味をしつかりと 受け止める、懐の深いお酒」

日本酒の味わいは、「淡麗辛口」「濃醇旨口」に大別して表現されることが多い。しかし、その枠組みを大きく変える酒どころがある。豊かな海と山に囲まれた米どころ・水どころ福井がその「淡麗旨口」の産地と友田晶子氏は話す。

「淡麗」と「旨口」、一見、相反するかののような味わいが共存する福井の酒とは、どんな酒なのか、なぜ「淡麗旨口」なのか、利き酒師・ソムリエ、そして、飲食に関するコンサルタントとして世界を舞台に活躍される友田氏にうかがった。

利き酒師・ソムリエ トータル飲料コンサルタント 友田晶子氏が解き明かす 福井の地酒の資質と力量

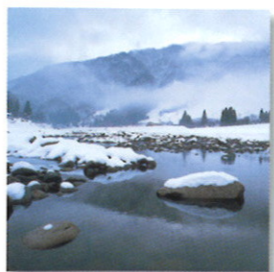
■アミノ酸の旨味が 引き出された福井の地酒

日本酒は、ビールやワインに比べてアミノ酸を多く含むお酒です。アミノ酸は、ご存知のように旨味の成分。それが日本酒ならではの美味しさをつくっています。実は福井の地酒というのは、そのアミノ酸による旨味が、よく引き出された銘柄が多いのです。ところが残念なが

ら、このことはまだあまり知られていません。ではなぜ福井にそういったお酒が多いのかについて、まずは日本酒の味を決める三つの要素からお話していきましょう。

■風土を映し、郷土料理から 生まれた「淡麗旨口」

水と米と技という切り口もありますが、私は三大要素を「水」



「気候風土」「食文化」と捉えています。

「水」：福井の水は軟水が多く、やわらかいと表現されるお酒ができます。《名水ある所に名酒あり》と言われるように、名水の豊富な福井の地酒は、万人に好まれるやわらかい酒という特徴として挙げられます。

「気候」：寒いところは淡麗な味になります。雪国の福井では、その厳しい気候が、きれいな味わいをつくり出します。

「食文化」：これは郷土料理と言いつてもいいでしょう。福井は海の幸が豊富で、常に新鮮な魚介を食べるところでは、淡麗なお酒が好まれます。蔵元たちは無意識のうちに料理とバランスをとった酒造りをしてきた訳です。また、福井は、海岸部でも山間部でも、保存食の文化が古くから発達した地域でもあります。収穫物を発酵させた塩漬けにする保存食をよく食べるころでは、それに負けない旨味の濃い酒が好まれます。言い換えれば、蔵元はアミノ酸の旨味を引き出す技を蓄積してきたということなのです。

こうした三大要素から福井の地酒の味わいを総じて表現するなら、「淡麗」かつ「旨口」と

なります。これまで「淡麗」と言えば「辛口」、その対極として「濃醇」と言えば「旨口」と対にして語られてきましたが、その概念を組み替えるのが福井の地酒と言つても過言ではないでしょう。

■料理をしつかり受け止める 懐(ふところ)の深いお酒

料理との相性について、具体的な例をあげてご紹介しましょう。福井の保存食「へしこ」をはじめ、発酵食品、保存食品は味わいの濃い食べ物です。そうした料理には、旨味の濃いお酒が合います。また、福井と言えば世界に誇る「越前がに」ですが、淡泊と思われがちな蟹は、意外に深い味わいがあります。飲み口が淡麗で、それでいて旨味の濃い福井の地酒こそが、最高にバランスよくマッチしていると言えます。



「美味平盃 ～ふくいく～」友田晶子 セレクション 越前焼酒器・石田綿巾着入り

酒を美味しくする酒器として、友田晶子氏と越前焼の作家可辻健司氏(光楽・日展会友・現代工芸美術家協会本会員)が開発。唇への感触から、口中の味を感じる部分に酒が触れる際のことまで考慮し尽くされた盃。ふくい南青山291ほかインターネットでも販売。

和食だけでなく、実は洋食・中華にも福井の地酒は相性が良く、意外と思われるかもしれませんが、肉料理、パスタ、ピザはもちろん、アジア料理にも合います。スパイスやハーブの効いた料理には福井の熟成系の地酒がピッタリです。

福井の地酒は、料理をしつかり受け止める懐の深い酒ですから、お店の料理を引き立て、ひいてはそれが、お店の個性や価値を上げることに繋がると思っています。

■美味しいお酒をより美味しく 楽しんでいただくために

「日本料飲ビジネス研究会」で講師を務め、全国の旅館や飲食店で、飲料部門の売上向上に役をお手伝いをするなかで感じるのは、飲料がもっと売上向上に役立つツールであることをお気づきでない方が、まだまだいらっ

しゃるということ。ワインのソムリエは様々な経験を元に想像力を働かせ、料理とワインをサービスすることで売上に貢献するビジネスです。和酒でも同じことが可能だということ、ぜひ知っていただければと想います。

福井県のあわら温泉の女将さんたちは利き酒師の資格を取り、料理との合わせ方をきちんとお客様に紹介しています。それはまさに《おもてなし》です。また、陶芸作家の方と一緒に開発した、日本酒を最高に美味しく飲むための器「美味平盃くふくいく」も、そんなおもてなしアイテムの一つです。飲食店やホテル、旅館など日本中のお店が、日本の国酒についてもっと学び、様々な料理との組み合わせで、ぜひお店の個性を磨いていただきたいと思えます。そのとき、福井の地酒がきつと役に立つはずですよ。

「利き酒師」の資格を揃って 取得したあわら温泉の女将たち

2013年、13名の女将が利き酒師の資格を取得。福井の地酒と料理との組み合わせや、お酒を最高の状態で楽しむための酒器選びなど、地酒の楽しみをさらに広げる提案を行っている。



写真提供：福井新聞社



AKIKO TOMODA 友田 晶子氏 トータル飲料コンサルタント (ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテル等お酒と食に関する専門家)

profile

ソムリエ/日本酒利き酒師/焼酎利き酒師/酒学講師/日本料飲ビジネス研究会 会長/東京芸術学会非常勤講師/ふくいの食アンバサダー/福井ブランド大使/球磨焼酎大使 25年のキャリアと女性らしい感性を活かし、輸入業者・酒販店・料飲店・ホテル旅館等プロ向けコンサルティングやセミナー、飲食関連イベントの企画・開催、PR事業アドバイザー等で活躍。著書『世界に誇る「国酒」日本酒』他多数。福井県出身。