

Hummingtime

タカシマヤ友の会通信

ハミングタイム

2014 3・4月号

特集

新SAKE文化を蔵元に訪ねる

素敵、はしまる。SPICE
「ちょこっと」の工夫で
暮らしや食卓を、もっと楽しく

心のゼイタク探検隊
紅花の里で、雑の雅に触れる

体にやさしい心にうれしいハミングレンビ
豆腐のジョン ちりめん山椒あん



に訪ねる

新酒ができると、酒蔵の軒先や入口に吊される酒林(杉玉)^{さかぼやし}。青々とした杉の葉が、だんだん茶色に変わっていく様は、酒が熟成してまろやかになっていくことを示しています。

今、国内外を問わず、日本酒への関心が高まっています。お酒全般に詳しいトータル飲料コンサルタントの友田晶子さんに、昨今の日本酒事情を伺いました。

世界で愛されるSAKEに

「海外を見ると、和食が世界的にブーム。それに伴い日本酒も飲まれるようになってきました。もつと日本酒のおいしさを知ってほしいと、外国人に馴染みやすい、白ワインのようにフルーティな香りを楽しめるタイプに力を入れている蔵も多いですね。近年では、ワインに触発された若い造り手が、発泡タイプ、ワイン並みに度数を下げた低アルコールタイプなど、新ジャンルを生み出しています」

新たな文化との出会いが、個性豊かな日本酒を登場させているようです。

SAKEで文化を知る

「国内では、口当たりが良く見た目もおしゃれな日本酒が増えたことで、女性が手に取る機会が増えました。特に女性はお酒だけを味わうより、お酒とお料理、両方をおいしくいただく、ワインで言えばマリージュ(料理との相性)を楽しむという傾向が強いですね。造り手も、各蔵の味を

生かす料理を提案したり、様々な料理に合う新しい酒を造ろうとしています」

そもそも、日本酒は地方によって味に違いが出ます。その味を決めるのは、水と気候と郷土の料理。酒蔵を実際に訪ね、地元風土や食文化を知って、酒と料理をより楽しむという女性も少なくないそうです。

「政府の施策の中に、酒蔵ツーリズムを支援する動きがあります。自治体主導で女性向けツアーを企画する地方もありますよ。酒を生む気候・風土を感じ、酒を楽しむ歴史・暮らしを知る旅です。日本酒には、土地の文化が凝縮されています。飲料であるとともに、文化なんです。フランスのマダムがエレガントにワインを楽しむように、日本女性も誇りをもって日本酒を楽しんでほしいですね」

まだ仕込みが行われている春、酒蔵へ出かけてみませんか。次頁でSAKEの新潮流を知ることができます。蔵元を訪ねます。

友田晶子(ともだあきこ)さん

●トータル飲料コンサルタント

ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルなど、アルコール飲料とそれに関わる食全般に携わる。ソムリエ・日本酒き酒師・焼酎き酒師など多数の資格を取得。著書多数。

<http://www.akikotomoda.com/>

新SAKE文化を蔵元

日本酒が、これまでと変わってきています。ターゲットとなっているのは、“世界”と“女性”。新しい飲み手に向けた酒造りは、かつてないほど多彩な日本酒を登場させ、酒と料理、どちらも楽しむというスタイルを定着させようとしています。その最前線をご紹介します。

