

「名越康子の気になるワイン」 「友田晶子の気になる日本酒」

連載開始に関して

今月号からワインと日本酒（清酒と焼酎）のページを拡充します。

ワインの紹介は今までも連載をお願いしてきた名越康子さん。昨年は読売新聞のインターネット版でワインの比較試験を開始するのをはじめ活躍の場をますます広げている、ワイン業界が期待する今最も脂ののりきったワインライターです。

一方友田晶子さんは、ワインスクールや講演、セミナーの講師やイベントプランナー、コンサルティングをしながら現在は世界No.1ソムリエ田崎真也さんがオーナーのワインバーの店長までこなす酒類業界のスーパーウーマン。「女とお酒のいい関係」(小学館文庫)「いつの間にかワインが職業」(新潮社)など著書も多数です。スタートはワインですが、日本酒の研究にもかねてから取り組み、この分野でも今や指折りのエキスパートです。

実はお二人には共通点が多い。まず第一点は今話題のインターネットサイト「Air about japan」でそれぞれワインと日本酒のガイド役をこなしていること。

二番目は類い希なるテイスティング能力を有していること。ワインも日本酒もそのバラエティの豊富さは誰も認めるどころか、何が違うのか、人につたえるためには、適切な味や香りのコメントは不可欠です。お二人の簡潔、明快なテイスティングコメントは他を圧しています。三つ目のポイントは、そのテイスティングコメントも含めた文章力。口では言えてもそれを文章にするのは実際は難事

業です。お二人のわかりやすくポイントをついた文章を是非熟読ご吟味ください。

四つ目は名越さんについて触れたとおり今脂ののりきった活躍ぶりでしょう。もちろん女性について使う形容ではないのは知っておりますが、次々と活躍の場を広げるエネルギーはまさに男勝り。あえて使わせていただきました。

五番目はこの流れからいけば「美」にしか行き着くところはありませぬ。脂ののりきっているのはあくまでも仕事に関して。お二人とも極めてスリム、スレンダー。この連載ではあえて顔写真は出ませんが、いずれアヤメカカツバタ、おきれいです。

さて、ワインと日本酒は実にはバラエティに富むお酒です。消費者が多様化しているからなどという陳腐な言葉もちだすまでもなく、これらの扱いに気を使うお店は増えていきます。この連載を続けて読んでいただければ、あまりお酒に得意でないお店も知識が広がり、トレンドに対する感覚が増し、ひいては扱いたいものに出会っていただけるはずだと信じています。

毎回それぞれ3種類のアイテムあるいはジャンルについて取り上げます。新製品、今売れているホットな製品、そして専門家である二人の注目アイテムと大まかにわけるとこの3タイプです。

ここで紹介された製品のテイスティングコメントやお勧めポイントがお店でコピーをするなどして有効にご利用いただけるようになれば幸甚です。

Sake

New

新発売の日本酒

龍馬の手紙が日本酒に

「何も考えないでダラダラしてやつあ、大馬鹿者だ。しつかりせんかい、しつかり。人になんて言われたいいいじゃないか。自分を信じろ」

骨太辛口のこのお酒を、ゴクリと喉の奥に流し込むたびに、こんな「喝」をいれられているような気分になる。

土佐の英雄で維新の志士、坂本龍馬の現存する手紙の中から、現代日本を元気にしてくれるメッセージをとりだし、銘柄名としてラベルにデザインした日本酒が、高知県司牡丹酒造から発売された。

題して「龍馬からの伝言」。



今回発売されたのは、3種類のシリーズ商品で、①「世の人は我をなにともしわば言へ我がなすことは我のみぞ知る」(純米吟醸720ml 2100円) ②「何の志もなき所にぐずぐずして日を送るは、実に大馬鹿者なり」(純米720ml 1600円) ③「日本を今一度せんたくいし申し候」(本醸造720ml 1300円) というラインナップ。すべて割り水なしの原酒だ。

同社では、京都国立博物館所蔵の龍馬関連資料が、幕末以降の人物資料として初の重要文化財に指定された平成11年から、同シリーズの企画をたてていたという。

発売時の昨年9月には、龍馬が脱藩時に詣つた和霊神社のお祓いを受け、奉納式もとりおこなったという懲りようがなんともチャームिंगではないか。

また、3商品とも年間5000本程度の限定商品であること、「戦略パートナリー制」と名づけられた販売登録店制度(高知県50店、県外100店の酒販店のみで販売される)を採用していること、「インパクトのある味わい」「希少性と手頃な価格の両立」「ネーミングと物語性」等のビジネスモデルにもとづく販売活動をすすめている、など龍馬もびつくりの革新的戦略モデルを基盤に、発売当初から好調な滑り出しだという。

先日、東京都内のあるお店で、龍馬3種飲み比べセットがオン・メニューされておき、名刺サイズの説明カードとともに、わいわい盛り上がる姿をみかけてうれしくなった。

さて、その味わいはといえは…もつともなめらかでまるみのあるのが「世の人」。「大馬鹿者」と「せんたく」(こんな略し方でもいいのだから)は、原酒らしくキリッとした芯の通った厚みのあるタイプ。焼酎のような力強ささえ感じるハードな味わい。オン・ザ・ロックでもいける感じ。

ガツンとパンチあるこの龍馬酒の「喝」が、昨年のうつとうしい空気を払拭してくれ、新しい息吹をもたらししてくれるといいのだが。

Hot

話題の日本酒

今だから「鶴」

日本酒好きの友
人が一升ビンをか
かえてやってきた
のが昨年12月初旬
うまいお酒ばかり
取り扱っているお
酒屋さんの店内で、思わず手にとっ
てしまったのだとか。

そのお酒が「鶴」。ルビが小さ
すぎて読めない方のために大サーピ
ス「このとり」。

察しのいい方はぴんとくるはず。
そう、雅子様ご出産、新宮敬宮愛
子さまご誕生といううれしいニュー
スであらためて火のついた銘柄だっ
たのだ。

中身はというと、岩手県紫波郡に
位置する金賞受賞蔵「吾妻嶺」が
造る、純米吟醸無濾過生原酒。

旨味のある骨格のしっかりした野
太い酒質になる「雄町」を10
0%使用し、50%精米の吟醸仕上
げだ。

最初の一口目は「なんと強い」
と思うが、二口目には「あれ、お
いしい」になる。

雄町らしい厚みと、無濾過からく
る濃厚な旨味と、生原酒の洗練され
た風味。どれもこれもバランスよく、
まさに飲みごたえあるけれど飲み飽
きせず疲れないお酒でびっくり。
そしてラベルを見る。

力強いけれど澁刺として素直。別

にこじつけじゃないけれど、テレビ
で垣間見た愛子さまの赤いほっぺた
みたいではないか。(十分こじつけ)
しかし、こじつけでもいいのだ。
このうれしいタイムリーさがいいの
だから。

「コウノトリ(幸の鳥)は良縁や新
しい命の誕生などの幸せを運んでく
れる鳥。この神様の使いに感謝し、
おめでたいことが訪れることを願
います」と裏ラベルにあるとおり、新
しい年は、新しい命の誕生とともに、明
るく幸せになることを願いたい。

もちろん、とってつけたタイムリ
ーさはいただけないし、すぐバレる。
このお酒を静かにあなたためてきたと
いう酒販店の眼力とセンスのよさや、
蔵元との信頼関係が買う方にも伝わ
ってくるから、一見ちょっと引くよ
うな時事ネタ商品でも、手にしてみ
たくなるのだろう。

まあ、「鶴」を商標登録している
蔵に、多少ノセられている気もしな
いではないが、真摯な造りと一途な
売り手の連携プレーには、喜んでノ
セられたいと思う。



合名会社 吾妻嶺酒造店
「鶴」純米吟醸無濾過生原酒1.8ℓ
3800円。

Look

注目の日本酒

ますます人気、 華やかな発泡日本酒

最近ちらほら見
かける発泡性の日
本酒だが、炭酸注
入してのせいにな
んだか安っぽい味だったり、べたっ
とした後味で飲み疲れしてしまった
り、これはイケると納得できるも
のが意外に少なかった。

日本酒に「泡」は必要ないかも。
でも、搾りたてのお酒は微量の泡が
まじっており、出来立てらしい新鮮
さがはじけんばかりに楽しめる。ほ
んの少しの濁が残るにこり酒が、ポ
トルのなかで発酵を続けることによ
って自然にできた微発泡酒は、泡の
刺激とソフトな旨味がバランスよく、
すいすいと飲める。それになにより
おシャレではないか。

やっぱり、「泡」のある日本酒が
あってもいいじゃないか。
そう思ったとき出会ったのが「発
泡性純米酒 宴日和(うたげびよ
り)」だ。雪深い北陸福井県勝山市
で生み出されるお酒は、清らかで優
しく繊細な味わいになるのだが、こ
の「宴日和」は、この繊細なお酒を
瓶詰後、丁寧にビン内二次発酵させ
ているという。そうまさに、フラン
ス、シャンパーニュ地方の伝統的製
法と同じやり方で自然の泡を造りだ
しているのだ。

人工的に注入された炭酸清酒との
大きな違いは、グラスに注いだとき
に劇的に現れる。泡の大きさと持続

性が格段に違うのだ。シャンパーニ
ユ方式の泡は、きめが細かく、なめ
らかでクリーミー。グラスに立ち上
る泡もすぐにはなくならず、延々と
沸き立ってくる。さらに、淡いにこ
り酒なので、泡もうっすらほの白く、
まるでカクテルのようにさえ見える。
もちろん、純米だから(とあって
いいのだろうか)、べたつき感がな
く、爽快な中にもきつちり芯のある
味わい。これで妙に甘かったら、安
っぽいスパークリングワインみたい
になってしまうのだ。

アルコール度は5.6%と控えめ
で飲みやすく……とこれもセールス
ポイントではあるのだが、実はこの
あたりがちよつと気になる点。爽や
か軽やかな純米発泡日本酒だから
今まで日本酒を飲まなかった方にお
すすめです、というわけなのだろう
が、もう少しアルコールの強さがあ
った方が、飲み飽きしないのではな
いだろうか。ボトルデザインといい、
300mlというサイズといい、ちょ
つびり清涼飲料水ノリになっしま
うのが残念に思ってしまう。

とはいえ、丁寧に造りと飲み口の
よさは、華やかなお祝いの席だけ
でなく、また日本酒という切り口だ
けでなく、さまざまなビレッジジ
ンを展開させてくれるはずだ。

(株)一本義久保本店
「一本義 発泡性純米酒 宴日和」
300ml 6500円



「名越康子の気になるワイン」 「友田晶子の気になる日本酒」

連載第2回

無限大の楽しみ



「爆弾ハナタレ」
「ちびちび」「野うさぎの走り」…

おやつと驚くネ

ーミングと、キユンと引き締まったアルコールの刺激的な口当たりが、焼酎好き、いや、スピリッツ好き、いやいや、ワイン好きやグルメの間で話題沸騰中である。

右に書いた銘柄はとくに話題のアイテムで、我がワインバー（実は私、ワインバーの店長をしている）の棚の上にも並べさせていただいている。ワインバーに焼酎？などと慌ててはいけない。今やちよつとしたワイン愛好家は良質の焼酎、特に希少価値の高い焼酎には目が無いのだから。

特にこれら印象的な名前の焼酎は、もろみを蒸留するときの最初に落ちてくる「初留」部分のみを瓶詰めしたもので、蔵では昔から「初垂れ

（ハナダレ）」と呼んでいたもの。本来蔵人しか味わえなかつた貴重な「しずく」である。

当然、アルコール度数45度前後と高いし、そのアルコールからくる凝縮したねっとりまったりとした甘さに、カーツという刺激が加わって、まことにインパクトある味わい。

もちろん、原料の個性が香りとアフターフレーヴァーに感じられるので、きついんだけど後を引く、もうどうにも癖になる魅力があるのだ。そしてなぜ、ワイン好きや食通に注目されているかといえば、この「ハナダレ」を口に含んで言う言葉がみなさん「グラッパみたい！」と、これなのだ。

そう、ワインを造った残りかすから造るイタリアのカストリブランデー「グラッパ」にととても似ているというわけだ。オイルもチーズもボリ

Sake

Look

注目の日本酒

潰瘍も治す日本酒「米米酒」

「酸っぱくて、飲みやすい。それでいて純米酒。うれしーい。なあって日本酒好きの女の子みたいに喜んでる場合ではないのだから。確かにこの「米米酒」、スタイリングもオシャレで、フルーティで軽やかで飲みやすいのだが、これを開発した日本酒ライスパワー・ネットワークの理念と活動を知ると、飲みやすいなどヘラヘラ笑ってはいられなくなる。

日本酒ライスパワー・ネットワークは、日本酒の酒蔵 勇心酒造（香川県綾歌郡綾南町）の徳山孝社長（農学博士）が30余年にわたり、取り組んできた研究プロジェクト（ライスパワー・プロジェクト）を原点に、米に秘められた無限のパワーの活用をめざし、21世紀における日本酒の存在意義を高める新しい価値の創造と、消費者満足度の高い多様な商品を開発することを理念とした全国蔵元集団（現在会員企業32社）。

なんと！注目の「米米酒」は「ライスパワー・プロジェクト」での研究成果だ。「米」が持つ「生体機能の健全化パワー」を利用し、入浴剤や台所用品、ボディローション、化粧品などの製品開発を行ってきたプロジェクトが、醸造発酵技術により「抗潰瘍米エキス」の抽出開発に成功。このエキスは、ストレスやアルコールによる潰瘍の抑制、ピロリ菌の増殖抑制、粘膜保護、二日酔い防止、などに効果があることが証明されているという。な、なんと……

お酒大好き、でも二日酔いも心配、そのうえ気が小さく真面目、一方で十二指腸潰瘍持ちの私なんぞには、まるで魔法のようなエキスではないか。ほ、欲しいつと、そこで登場がこの「米米酒」。そうです、このお酒には、この魔法の、いや（抗潰瘍エキス）が使用されているのだから。

まるで夢のようなお酒……。でも、疑い深い私は、このお酒を試飲できるというライスパワー・酒・パーティーに潜入し、参加者体験者にこっそり質問し、実際の所どうなのかを探りに行ってみた。



http://www.sakepower.gr.jp/



ユームたっぷりのイタリア料理をた
らふく楽しんだ後の胃に、しゃきつ
と切れのいいこの蒸留酒は、清涼剤
でもあり消化剤でもあり、食後のお
しゃべりタイムを盛り上げてくれる
テーブルの名脇役として人気が高い。
そんな楽しみを知っている通人た
ちが、日本の酒蔵の中で密やかに飲
まれていた、もつとも貴重でもつと
も美味しい「ハナダレ」に注目しな
いわけがなかったのだ。

もちろん、なにもイタリアンの後
だけとは言わない。たとえば、和食
で日本酒や焼酎をやった後の最後の
ひと締めには、米から造られた『本格
米焼酎 初垂れいり 無限大』はど
うだろう。

1000ℓのもろみから10ℓしか
とれないといわれる初垂れは、44度
というアルコールの濃縮感と、かめ
仕込みによって生まれるまろやかさ

をあわせ持ち、洗練された味わいが
食後の楽しみを倍増させてくれるは
ずだ。

飲み方は、イタリア風に生でその
ままでもいいし、ロシアのウオトカ
風に冷蔵庫に入れとろとろに凍らせ
てもいい。カボスやスタチをかじつ
てキュッとやればメキシコ、テキー
ラススタイルだし、大きめの氷でステ
アしてカクテルグラスに注げばドラ
イ・マティーニばりのカクテルにも
なってしまう。楽しみはまさに「無
限大」に広がっていく。

だけど、いつまでも「グランプイ
たい」と言われるのじゃなくて、グ
ラッパ飲んだ外国人が「オオ、ジャ
パンノ ッハナダレ」ミタイデー
スネー」などと言ってくれる日が来な
いものかなあ。

東亜商事株式会社酒類部
03-3294-4076

友田晶子の気になる日本酒



Hot

話題の焼酎

吟醸酒が焼酎に

こしひかりを100%使用、60%
精米、やわらかな
軟水を仕込み水に
使い、華やかな果
実の香りを醸し出
す協会九号酵母で
じっくり手間暇か
けた低温発酵と、
ここまで聞けば、
誰だって日本酒の話と思うだろう。
しかし、実はこれ焼酎の説明文な
のだ。

黒豚……「原産地呼称統制法」で
明示してもらいたいものはいっぱい
ある。

で、球磨焼酎である。

そういった意味も含め、おすすめ
球磨焼酎銘柄はいろいろあるのだけ
ど、今回注目したのは吟醸造りの
本格焼酎「吟醸 房の露」だ。

本格焼酎類焼酎としては、すっきり
し飲みやすくクリアな味わいとい
うところが米焼酎の良さだが、そこ
米ならではのプラスアルファをした
のが「吟醸造り」というわけ。

鮮やかなブルーフロスティボト
ルは、オリジナリティで焼酎とい
う泥臭さを感じさせないし、パーカ
ウンターに並べてもまずまずのイン
パクトだ。

そして、もつとも重要ポイントで
ある吟醸酵母の別名を持つ協会九号
酵母の風味はといえば、ふんふん
そこはかとなくデリシャスりんごや
メロン、バナナ風の香りが……、し
てるしてる。とはいえ清酒ではない。
蒸留酒らしく、アルコールのしゃき
つとした切れと辛味があり、吟醸酒
のやさしいイメージよりハードな印
象の後味だ。

無味無臭の減圧甲類焼酎では物足
りないという方や、本格焼酎初心者
の方にはもってこい。ロックやソー
ダ割り、カボスなど柑橘ジュース割
もい。

といつつ、私はお湯割り梅干し
入り。だつてもとはお米なんでもの
ご飯に梅干しは切つても切り離せな
い間柄。やっぱり、ニッポン人魂を
ゆさぶられる安心の味わいで、二杯
目三杯目と、思わずグラスを重ねて
しまふのだ。

房の露株式会社 熊本県球磨郡多
良木町568 0966-4212

熊本県南部に広がる人吉球磨地方
はWHOにより産地認定を受けてお
り、また球磨焼酎と表示する場合、
「米100%使用」「球磨郡、もしくは
人吉市の地下水で仕込む」「同地
域内で上流、瓶詰めを行う」などの
基準をクリアしなければならぬ。
そうなのだ、まさに、フランスワ
インのAOC（アペラシオン・ドリ
ジース・コントローレ）やイタリア
のDOC（デノミナツイオーネ・デ
イ・オリジジネ・コントローラ）
と同じ。つまり、日本で言うところ
の「原産地統制呼称」の概念に守ら
れたお酒なのだ。

原産地の伝統と個性を生かした農
産物に与えられる「原産地呼称統制
法」は、日本ではイマイチ浸透して
いない。「元祖」とか「本家」とか
「初代」なんていうのが大好きな日
本人なのに、いいものをきっちり守
つていこうという飲食の法律が、そ
れも実際に飲み食する消費者のた
めにわかりやすい法律がないのがま
ことに不思議だ。

鹿児島県の芋焼酎、沖縄の泡盛、灘
の男酒、伏見の女酒、山梨の甲州ワ
イン、山形のマスカット・ベリー・
A、関さば、関あじ、越前ガニ、湘
南のシラス、名古屋コーチン、薩摩

「名越康子の気になるワイン」 「友田晶子の気になる日本酒」

連載第3回

Look

注目の日本酒

四合一万円の理由

720ml、つまり四合瓶で1万円の日本酒と聞けば、普通どう思うだろう。そりゃあやっぱり「ひえっ」と

00円程度に換算したとしても決して珍しくはない。あ、チリにもアルマヴィーヴァつてのがあった。

なぜ、日本酒だとこの金額高いと思われるのだろうか。長年身近にあるものだし、日常的に飲むわけだから安くて当然、ワインは異国のものだから高くて当然、という無意識の重いがDNAに刻み込まれているからだろうか。

造り手の技術や手間暇や情熱は日本酒もワインも一緒なのに。

福井県鯖江市の蔵元、合資会社加藤吉平（きちべえ）商店の「純米大吟醸 梵 超吟」は、もと米にも

掛け米にも山田錦を使用、精米度合い30%、自社酵母で吟味に吟味を重ねながら醸す特別のお酒で720ml、1万円だ。

銘柄「梵」で知られるこの蔵の大きな特徴は、すべてのお酒をマイナ

しかし、考えてみてほしい。ワインでこの金額ってざらではないだろうか。

シャトー・ランシユ・バージュ、シヤトー・フィジャック、クロ・ド・ヴージョ、ムルソー・シャルム、パローロ・ブリッコ・ロツケ、モンダヴィ・カペルネ・ソーヴィニヨン・リザーヴ…フルボトル750mlだから、120

Sake

Hot

話題の焼酎

名前に惹かれて「カレー春雨」

カレーライスでも加工食品のハルサメでもない。泡盛である。この不思議な名前を知ったのは、昨年開催された「泡盛サミット」でだ。

あの波照間島の幻の泡盛「泡波」に続くのはこれだ、と力強いアプローチで紹介されたのがこの「カレー春雨」だった。一見花札（一）のようなラベルも目を引く。

「カレー」は方言で元気を出してとか、乾杯の意味。またメーカーでは新酒の方にこの言葉を使用しているとも聞いたが確かではない。

「春雨」は春に降る雨は大地への栄養、五穀豊穡を表し縁起がいいから、とも聞いたがこれも確かではない。

まことに心許ない話で申し訳ないのだけど、味の良さだけは確信した。泡盛独特のミネラルっぽい香りが嫌味でなく、なめらかな口当たりで喉を過ぎたあとに、ふわっと香ばしさが残る。この後味が実に魅力的だ。生でいってもロックにしても水割りでも感じる事ができる。ツアーなどで沖縄に行き、泡

盛と地元料理の美味しさに開眼した沖縄フリークたちが都会の酒場にじわじわと繁殖しはじめている。現に東京都内の沖縄料理店は若者やサラリーマンで大にぎわいだし、カクテルバーやワインバーでさえ酒棚にあの赤や黄色の目立つラベルのビンを用意しているところが出てきた。

泡盛のラベルはダサイという人がいるが、私は、あの極彩色や筆文字が大好きだ。湿度を含んだ沖縄独特の空気や心の底をくすぐる「サンシン」の音色が聞こえてくるようで、うれしくなる。変に洗練されたものは、なにか媚びているような気がしてつまらない。

そう、もちろん私も「開眼・フリーク・繁殖組」なのだ。

沈む間際の太陽もほんわり暖かみがさすこの時期、島らっきょうのおひたしをつまんだり、豆腐ようを爪楊枝で掬いながら、ロックの「カレー 春雨」の香ばしさこそ気の合う仲間と一緒に味わいたい。

宮里酒造所

電話098-857-3065



ス温度で最低1年間は貯蔵熟成させ
てから出荷するところ。

この「超吟」はマイナス8度で5
年間の熟成を重ねてから出荷される。
下世話な言い方で申し訳ないけれど、
5年間はお金にならないのだ。生産
量に限りがあるとはいえ、膨大な量
を何年間もストックしておかなけれ
ばならないわけだから、歴史と伝統
と企業体力がなければ不可能だろう。
そんなところは、シャンパーニュに
似ていなくもない。

マイナス8度で5年間熟成の理由
を口代目加藤団秀（あつひで）氏は、
「きれいでなめらかで、なによりも
ひね香をつけずに熟成させたい
からです。このひね香と熟成
香とは違うのです」と語る。

マイナスであればあるほど悪い菌
は失活する。またマイナス5度以下

での揺るやかな熟成であれば、カプ
ロン酸エチル（吟醸香）や酢酸イン
アミル（バナナ様の香り）を失わず
に熟成させることができる。華やか
で上品な吟醸の風味と熟成から来る
深みの両方を兼ね備えるためには、
とてつもない時間と手間をかけなけ
ればならない。

皇室上品らしく格調高いボトルか
ら注がれる一滴は、確かに、柔らか
な果実香と熟成からくるナッツのよ
うな甘く香ばしい旨味が口中から鼻
孔を清らかに刺激し、舌と心にいつ
までも余韻を残してくれる。

1万円、いやそれ以上のワインを
愛でることが出来るようになった日
本人、日本の国酒の真髄を理解でき
ずしてどうしよう。

合資会社 加藤吉平商店
電話0778-5111507



友田晶子の気になる日本酒

New
新発売の焼酎



オーダーメイドの地酒

「初めはいいけど後味のべたつきがどうも」「もう少し辛口だともっといいのに」「うちの料理にはちょっと濃すぎる」。自分好みのお酒にはなかなか出会えないものである。だったら、自分でお酒を造ってしまえたらどんなにいいだろう。

そんな思いに応えてくれるのが、鳥取県倉吉市の中井酒造だ。

まずは10年前から無農薬有機栽培で管理する自家水田の山田錦を50%、40%、33%と好みの精米歩合にしてもらう。水は奥大山の伏流水で軟水。味の変化はいくらでも可能だという。

仕込み後、2月〜4月に「しほりたて生酒」、3月〜8月に「生酒」、7月〜9月に「夏のひやおろし生酒」、9月〜11月に「秋あがり純米大吟醸」、10月に「純米大吟醸」と各種銘柄で好みのものを出荷してくれる。

ちなみに、50%精米タイプは720mlが1本1500円、一升ビンで3500円。オプシオン（ラベル箱、奥大山の水500ml、酒粕300g、稲穂、玄米、写真、白米など）付きだと1700円に4000円となる。

ために、東亜商事がオーダーし3月発売予定の「しほりたて生酒斗瓶どり」を飲ませていただいた。清冽な湧き水のように清らかで、弾けるような若々しいアルコールの刺激がとても印象的だ。さらに、すでに販売中の一年間熟成した「純米大吟醸 八潮杜氏」は、角がとれ、ふっくらとなめらかで、みことな色香漂うもち肌美人に変身していた。

（オーダーしたのは男性かな？）

注文する場合は「一反」からの「一反」というあたりが米から手造りのオーダーメイドらしくてうれしいのだが、どのくらいの単位なのかぴんとこない人は多いだろう。聞けば、50%精米タイプにして、一升ビンで300本。季節別に配送してもらったり、蔵熟成で変化を楽しんだりできるし、料飲店や酒販店グループ、さらには個人のグループでもなんとかなる量だ。

それになんと、希望があれば、田植えもやらせてくれるのか！ 実際今年には県立倉吉農業学校の生徒さん達が田植え体験をするらしい。しかし、まったくの素人が増えて大丈夫なのだろうか。

「多少列が乱れたり、隙間があっても稲は大丈夫。そのくらいのもの方がいいのでできるんです」と同社の中井秀雄常務はおおらかに答える。

オーダーした「親元」には、山田錦の「育成報告」が送られる。すくすく育つ稲のまわりを泳ぐオタマジャクシや、昆虫を食べに来る青サギ、夏の水田に舞うホタル、垂れた穂に飛びつくバツタといった、田圃の四季を感じながら収穫を待つことができる。親元とはよくぞ名付けた。

米からビン詰めまでの「貫造り」はワインで言うところの「シャトー元詰め」。徹底した品質管理のもとで生まれるお酒が、自分の采配で造られた味ならば、自分で飲むとき以上に、提供時に気持ちがいこもるといえるものではないか。

銘柄で売れるのも悪くはないが、「田植えからやりまして」と勧めてくれるお酒には、お客さんも魅力を感じていただけるはず。

中井酒造株式会社
電話0858-2810821

Look

注目の日本酒

「甘み」を実感できる酒『竹泉』



口に含んだ瞬間「甘い」と感じる。次に「なめらかさ」と「まろやかさ」が広がる。飲み込むと「キリリとした酸味」が口の中を引き締め、「香ばしさ」が長く長く後味に残る。さらに飲むほどにはじめの「甘さ」が「旨さ」に変わり、不思議と「辛口」に感じてくる。

飽きない。本当に飽きない。「甘美」というのはこういう味わいをさすのではないだろうか。

光を遮断する黒みの強いビンに、モダンにデザインされた文字がセンスの良さを感じさせる『竹泉 純米大吟醸 直汲み』。直汲みとは出来立て搾り立ての意味。

出会ったきっかけは「ポスト『十四代』を探せ」と題されたある人気雑誌の日本酒特集だ。お酒のプロや居酒屋店主が山形の『十四代』に続くような良い日本酒として、七つの銘柄に金銀銅のメダルを授与していた。

あたりし物好きの私のこと、早速メダル受賞の銘柄を集め、我がワイパーで、テイスティング会を開いたのだ。

さすがプロが勧める一押しアイテム。素晴らしいものばかりで全七銘柄どれも夢心地の味わいだったが、この『竹泉』の、いわゆる甘美な味わいはことさらに印象的だった。

蔵元は兵庫県中央部に位置する朝来郡。元禄15年（1702年）創業。日本海に注ぎこむ中国山系円山川上流「竹の川」を仕込み水として使用していることと、和泉の国出身であることからこの名前がつけられたのだとか。

山田錦の純米大吟醸。甘いと感じたが日本酒度は±0ときわめて甘いという数字ではない。しかし、ふんわりとまあるく、なめらかな風味はどこから来るのだろうか。誠に不思議な魅力をもっている。

この甘美さを引き立たせるには、やや冷え加減で、大豆の甘味とすがすがしい香りがきいた木の芽田楽か、昆布でしめた真鯛なんかを合わせた。

例年になく早い初夏の訪れを満喫できるに違いない。

田治米（たじめ）（名） ☎07996-7612033

Hot

話題の日本酒

心がうち震える男酒「悦凱陣」



変わった名前だなあと思っていた。

「よろこびがいじん」と読む。インパクトはある。さて、どんな味わいなのだろうと興味をもっていたやさき、これまた、人気雑誌の「ポスト十四代」特集でメダル獲得した七銘柄のひとつに挙がっており、テイスティングすることになったのだが、いやはや、名前だけではなかった。そう、味わいのインパクトもすごいのだ。

蔵は香川県の琴平町。明治十八年の創業で、創業者と交友のあった高杉晋作、桂小五郎らがこの蔵に隠れ住み、愛飲したという。名前は戦争の勝利を祝して命名された。なんとなく「維新」という時代が見えてくるようで、これを聞いただけでも、インパクトのある味わいが創造でき

ようというもの。

造りはこうだ。
65%精米の地元産「雄町」（Ⅱ）しかり骨太の味になる品種）を山廃仕込み（Ⅱ昔ながらの天然乳酸菌使用の手法で濃い味わいになる）で無濾過（Ⅱ瓶詰め段階で濾過をしないでお酒本来の風味を残す）。日本酒度マイナス二（Ⅱ少々甘口）、酸度一・八度（Ⅱ高め）……。どうです、濃そうでしょ。

ところが、酵母はフルーティで華やかな吟醸香を醸し出す「熊本九号」を使用している。なぜだろう。まるで、威厳ある軍服にスイートピーの花を着けているような感じがしてしまいます。ま、でも、このあたりが絶妙なバランスを生み出している裏技なのかもしれない。

実際、吟醸酵母使用というほど強い香りはなく、控えめだけど品のいい香りで、舌にとっしりと広がるコクと旨味が実に印象的。まるで、ミルクのようなミネラル感。さらに、飲み込んだあとに長く長く残る心地いい酸味と甘み。骨格がはっきりしているながら、素晴らしいバランス。そうか、要はバランスなのだ。ゆえにこんなに重厚な味なのに飲み飽きしないのだ。

飲んでいて思いついたのが、ぶっくりぼってり濃厚な旨味をもつ夏の特産、岩ガキを合わせたらどうだろうかということ。ミネラルの相乗効果で、喉から、鼻孔から、食道から、胃の腑までが、うち震えるのではないだろうか。ああ、たまらない。讃岐のお酒は、ちよつと甘くてソフトでメロウな女酒だと勝手に思いこんでいたけれど、こんなにもたくましく、それでいて品のある男酒があることに驚いた。

ああ、心までうち震えてきた。
※編集部注 日本酒度マイナス二はH12BY酒で、H13BY酒は日本酒度六の辛口タイプに変わっているそうです。
（有）丸尾本店 ☎08777-7512
045

New

新発売の焼酎

本格焼酎
じねんじよ焼酎
「とろろ」

焼酎ばやりだが、なんと、じねんじよを使った本格焼酎がメジャーデビューした。愛知県は矢作川の上流、奥矢作あさひの里の生まれだ。時代がかった焼き物の徳利から注がれる液体は、無色透明だけど、そこはかとなく土っぽくて、青っぽくて、ほんのり甘い。そう、まったく「とろろ」そのものの風味がする。紛れもなく「無添加」といった味わいで、思わず顔がほころんでしまう。

もちろん、焼酎なのであの「ねばり」はない。でも、何となく体に良さそうな気がしてくるのが不思議。やさしい口当たりなので、そのままでも美味しいが、今流行の緑茶割り、生茶割り、甜茶割り、青汁割りあたりでヘルシー志向に拍車をかけるのも一興かも。

醸造元 (株)角谷文治郎商店
☎0566-41-0748
発売元 (株)東亜商事 酒類部
☎03-3294-4075



New

新発売の焼酎

映画「白い船」公開記念限定酒



世界の花 吟醸生囲い「白い船」
720ml 1000円
石橋酒造(有) ☎0853(62)3030

この夏、全国ロードショウ予定の映画「白い船」。日本海に面した小さな漁港の小学校を舞台に、海を行き交う大型船に乗りたいたいという夢を抱く少年と大人たちの物語を描いた感動エンターテイメント、らしい。

パンフレットによると、実話を元にして錦織良成監督が映画化したのだとか。モデルとなったのは、島根県平田町の漁村、塩津町にある児童数14人の塩津小学校と、新潟県直江津港一福岡県博多港を結ぶ九越フェリー《レインボー・ラブ》。

子供たちや先生たちをのせたこのレインボー・ラブが島根半島に近づき、大漁旗を揚げた50隻の地元漁師群と手を振る漁村の人たちを空撮したラストシーンは見物なのだとか。

青い海原に青い空、波と空の間にたゆたう白い船の遠影、照りつける太陽と海風…などと想像していたらイメージどおりのラベルが貼られた日本酒がパンフレットと一緒に私の手元に届いた。モデルとなった平田市にある蔵元、石橋酒造がこの映画の公開記念として限定発売した日本

酒だ。銘柄名石橋酒造のブランド「世界の花」を冠した。吟醸生囲い、で、その名もずばり「白い船」。島根県奥出雲産五百万石を100%使用した吟醸造り「生囲い」とは生貯蔵のことなのだとか。

生の吟醸らしく、やさしい果実の香りとなめらかで艶のある舌触りは爽快感抜群。キリリと冷やしてアペリティブにといった感じ。いうまでもなく夏向きのお酒だ。

もちろん、ラベルの印象や涼しげなブルーボトルが味にも反映しているし、なんといっても子供たちと船の感動ストーリーという映画の影響も加味されている。

しかし、小学生が主人公の映画になぜ日本酒?と思わないでもないが、聞けば、ロケ地平田町出身の錦織監督を応援している石橋酒造社長の心意気からうまれた銘柄なのだとか。もちろん、映画の中でもちらっと登場するらしい。

この夏は映画が先か日本酒が先か、ちよっぴり話題のお酒になりそうではある。

初夏の宴に泡盛を。「夢幻の宴」



「夢幻の宴」720ml 2039円
今帰仁酒造所
☎0980(56)2611

最近の人気焼酎には「百年の〜」とか「千年の〜」とか「なににの〇〇〇〇」、「どれその××××」的なネーミングがとても多い。焼酎の田舎臭さ（それも魅力のひとつだけ）を排除し、より都会的に洗練させながらもインパクトのある名前に、というところから考えられた、実を的を得た魅力的な発想だと思う。琉球泡盛の「夢幻の宴」もその仲間のひとつだろう。

泡盛といえば「臭いし、飲みにくいし、ラベルだって極彩色でなんかエグくって…」という印象を持つ人はまだまだいるし、「泡盛は沖縄現地で飲まなくっちゃ美味しくない」と感じている人も少なくないはず。そんな人に都会で飲める泡盛として紹介したい。

確かに泡盛独特の、なんというか、「石臭さ」「泥臭さ」みたいなミネラル風味は湿った潮風につつまれた南の島でこそ生きるものだと思う。

しかし都会のビルの谷間だって、街中の居酒屋だって、泡盛を飲みたいではないか。そう、そんなときこそ、洗練されたスタイリングの泡盛の出番なのだ。

「夢幻の宴」は落ち着いたデザインで、一見泡盛らしからぬ洗目のパッ

ケージ。パークウンターに並べられていてもおかしくない。

味わいは、ソフトなミネラル感と七年熟成からくるなめらかさとまろみが、まるでナッツのような香ばしさを醸し出しており、いわゆる飲みにくさ、田舎臭さのようなものはまったくない。

30度のアルコールはオン・ザ・ロックスでやれば、突き刺すような刺激もなくなり、古酒の旨味をより感じさせてくれる。

それと、なにより印象的なのは、注いだときに広がるハイビスカスや蘭の花のような濃密でトロピカルな花の香りだ。

不思議なことに、このお酒が生まれた沖縄本島北部の今帰仁（なきじん）村の村花がハイビスカスだという。ハイビスカスが咲き乱れるから、その香りがお酒に…なんてことはありえないと思うが、そこはかとな花の香りがふんわりと鼻孔をくすぐり、飲むほどに、甘くどこか懐かしい、そしてけだるい夏の夜の宴へいざなってくれるようだ。

桜も牡丹も藤の花も、あつという間に散り急いってしまった感のある今年の初夏は、花の香り満載の都会派泡盛で、ゆめ・まほろしの宴にいそしもうぞ。

Look

注目の焼酎

幻の栗黄金芋が生み出す ほっくり甘い芋焼酎



「かいこうず」は「海紅豆」と書く鹿児島県の県木で、南国らしい真っ赤な花をつけるという。その花がモチーフになったラベルの焼酎が発売された。

たいていの芋焼酎はでんぶん歩留まりの高い黄金千貫を使用するが、この「かいこうず」は『栗黄金芋』を原料にしている。

でんぶん歩留まりが低く、育苗も手間暇かかり、低収量のこの芋をあえて使う理由は、何よりも品のいい甘味がたっぷり含まれているから。

おまけに栽培地の開聞岳をのぞむ揖宿郡頰娃町は、作物の糖度がほかの地域より高くなる土壌であることでも知られている。たとえばスイカ。この土地のものは特に「特攻スイカ」

とよばれとても甘味が強くなるのだとか。こんなバックグラウンドを持つこの芋、いまや幻と呼ばれており、現在4件の契約農家でしか造られていない。

そしてこの『幻』を黒麹で醸す。白麹より骨太でコクのある仕上がりにするためだ。

ふたを開けて、グラスに注いでみる。白い花の蜜のようなふわりと柔らかい香りが漂う。舌の上でころがすと、うん、確かに甘い。それもコクのある甘味だ。そう、甘栗みたいなのほっくりとした甘味。ホクホクした甘味。穀類が持つあの安心感のある甘味だ。なるほど、わざわざ難しい品種に取り組む意味はここにありのだからあらためて感じる。

オン・ザ・ロックスにすると、アルコールのシャープさが増し切れのいい味わいに、水割りにすると、フーラルな香りがより華やかに沸き立つ。

が、私はぬるめのお湯割りでもいい。それもちよつと濃いめ。焼き栗のような香ばしい風味とマロンゲラッセのようなやわらかく品のいい甘味が長く長くアフターに残るから。

おつまみは、ハードタイプのチーズを合わせる。意外でしょ。それも、アルプスの山々で造られる伝統のナチュラルチーズ『コンテ』にしよう。熟成の長いものを選んで、ころころとサイコロ状に切ってつまむのだ。とサイコロ状に切ってつまむのだ。奥歯で噛みしめるとこれまた蒸し栗のようにホクホクの甘味と旨味が染しめる不思議なチーズだから、パツグンの相性に違いない。

『幻』が生み出した体にやさしい甘味を口に運べば、夏をはこぶ雨音もきつと心地よく感じるはずだ。

問合せ/吹上焼酎

☎099315212765

「かいこうず」本格芋焼酎 720

ml 11200円

New

新発売の日本酒

醸し人たちに 会いたくなる 『醸し人九平次』



いや、べつにこの造り手さんが、元モデルだから会いたいってわけじゃあないのだ。確かに、雑誌やHPでお身受けする十五代目久野九平次さんは、お若くて、すらつと長身で今風の素敵な方だと思っ……。だけど、私が魅せられたのは、『醸し人九平次 純米吟醸 雄町』のコクとなめらかさと品のある味わいに、だ。

初めてこのボトルと出会ったとき、まずはインパクトのあるラベルに驚いた。印象的な名前を、濃くて力強い筆字で描いている。文字のバックにある「雄町」のデザインもしゃれしており、なんとセンスのいい……と感激した。

注がれたグラスを口に近づけると、嫌味のない吟醸香と洋ナシのようなみずみずしい香りが鼻腔をくすぐる。口に含んだ瞬間、なめらかさと爽快感がパアッと広がり、味わううちに「雄町」らしいコクと旨味が感じられ、カシユウナツツやアーモンドのような、いや、まるでチーズケーキのような、何とも言えないふくよかさや口中に広がってくる。余韻も長く心地いい。それに、なんとこのバランスのよさ。甘味、酸味、コクのハーモニーが実に全く素晴らしい。飲み飽きしない理由はそのあたりに

Sake

Hot



麦チヨコの味がする不思議感動の 大分麦焼酎『兼八』

博多のとある焼酎バーでこの麦焼酎を出されて驚いた。だって、飲んだあと味があまりにも香ばしく、そう、まるでなつかしの麦チヨコみただったから。麦焼酎ってこんな個性があったかしらん。

だいたい、大分の麦焼酎は『いちこ』や『吉四六』に代表されるように、あっさりすっきり飲みやすいタイプで、全国どこでも違和感なしに受け入れられているのだ。癖のない仕上りの理由は米麹使用と減圧蒸留。「焼酎は臭い。けど、麦は大丈夫」と言う声を何度か聞いたことがある。

ただこの『兼八』はいい意味でその逆だった。まず香りがほんのりとプリオッシユのように甘く、味わいはなめらかで柔らかいコクが。そして何より、あと味が炒ったアーモンドやフランパンのトーストのように……いや、もう率直に焦がした麦や麦チヨコの風味がながくながく残るのだ。

その香ばしさたるや感動もの。おまけにちよつと懐かしい。どうやら他の麦焼酎と違って、麹

も麦を使用しているらしい。いわゆる「むぎむぎ」系。さらに常圧蒸留。それも自家製の蒸留器を使用しているのだとか。ううーん、どんなものなんだらう。原料の「はだか麦」というのもちよつと気になる。

素朴な文字で『焼酎屋 兼八』と書かれたラベルには、製造所「四ツ谷酒造場」のあとに四ツ谷シゲ子さんと、また裏ラベルには杜氏四ツ谷芳文さんと名前があり、どうみても家族経営の小さな手造り蒸留所という印象をうける。創業は一九一九年と歴史もある。なんだか、知られざる銘酒を発見したような気分でかなりうれしい。

それに、あっさり系の麦焼酎の印象がぐつと変わってしまった。なんとという香ばしさ。とはいえ、食事の邪魔をするほど強くない。実にいいバランス。

この風味を生かすには、小魚の一夜干しを炙ったものや、手羽先のごま揚げなんてどうだろう。もしくは、この『兼八』のふるさと大分県宇佐には、なにかびつたりの美味しい食材があるかも知れない。自家製蒸留器というのを見学しに、一度、訪ね

てみたいものだなあ。

そんなことを考えながら東京に帰り、早速自分のお店(ワインバーですが、焼酎をあれこれそろえています)で仕入れようとお酒屋さんに問い合わせたところ、『原酒兼八』というのがあることを知った。

最近発売されたものらしく、真中がグツとしぼられたような四角い透明ボトルで、意外に(というの失礼ではあるが)スタイリッシュ。味わいはアルコール度数二十五%の『兼八』を凝縮させたようなタイプで度数は四十二%。麦の香ばしさと甘味をより強く楽しめるものだ。こちらは、食後にオン・ザ・ロックスにしてモルトウイスキーの気分で行ったりやりたい。

ともあれ、この不思議なくらいの香ばし&なつかし風味に、しばらくハマりそうだ。

◆ 四ツ谷酒造場 大分県宇佐市大字長洲四一三〇

『兼八』 720ml 九四〇円
『原酒兼八』 720ml 二四〇〇円



あるに違いない。
ちなみに、『純米吟醸 山田錦』はより甘い香りが強く繊細な印象。例えるならストロベリー・ショートケーキ。もちろん辛口で切れはいいけれど。

限定品の『袋取り斗瓶囲い 大吟醸』は手間暇かけた逸品で、艶と華やかさを楽しめる。こちらはフルーツ・パフェといったところか。シャンパーニュ・グラスでサービスしても面白そう。

そして、どの銘柄にも感じられるのが洗練された「品のよさ」。蔵のモットーは「気品・やさしさ・懐かしさ」というのを何かで読んだが、全くそのとおりの出来栄えと感心する。

ああ、あの一口以来、どうやら、私は九平次に恋をしてしまったみたいだ。

なにがこんなに美味しくさせるのだろうか。当然、お米や水は厳選しているだろうし、伝統の技と新しい技術は駆使しているはず。品質管理だって気を配っているだろう。だけど、そんなどの蔵元さんだっていること。

恋をした(！)女の勤からいくと、九平次氏や同級生だという杜氏さんの「センス」がいろいろのじやないかと思うのだ。具体的にこの技術が………というのではなく、「醸し」の端々に必要なタイミングとかバランスとか按配みたいなものを見極める「センス」が、いわゆる「イケてる」のではないかと思うのだ。いや、絶対そうに違いない。

醸造の教科書には載っていない、ちよつとしたこの「醸しのセンス」「醸しの感性」が「イケて」なければ、「口で一目惚れさせるようなお酒は生まれてこない。ま、あくまで勤だけども……」。ううーん、やっぱり醸し人たちに会ってそのあたりぜひ確認せねば、ね。

◆ (株)萬葉醸造 ☎052-1621-2185

- 『醸し人九平次 純米吟醸 雄町』 1800ml 三〇〇〇円
- 『醸し人九平次 純米吟醸 山田錦』 1800ml 三〇〇〇円
- 『醸し人九平次 大吟醸 袋取り斗瓶囲い』 1800ml 七〇〇〇円

Hot

話題の日本酒

日本酒人気ランキング1位
青森『田酒』



最近、青森の日本酒がぐっと注目されている。たとえば、人気雑誌「dancyu」の日本酒特集で、専門家が選ぶ人気銘柄のトップは青森弘前市の『豊盃』だった。

ふふん、誌面上だけの話じゃないのかい、と疑った私は、我がワインバーにて、掲載されたアイテム数種をすべて取り寄せ、20人でブラインドテイステイングを行ったのだが、なんとみごと、この『豊盃』がトップ当選を果たした。

いやいや実際、地元米の「華吹雪」を使用した清らかで深みのある味わいは、まことに魅力的だったし、参加者の中には「造り手さんに会いたい」と青森まで行ってしまったおっちゃんもちょいもいたくらい、実に魅了される一本だった。

さらに先日、知り合いに連れられていったお店で勧められたのが「善

知鳥」という名の日本酒。「うとう」と読むが、これ、青森県の県鳥。そう、これまた青森産のお酒なのだ。そしてその味わいは、透通するような清らかさと柔らかいコクが印象的で、

やはり、素晴らしく感動的であった。あまり見かけないものだなあとラベルを見ると、あの人気銘柄『田酒』を造る青森市は西田酒造店のものだった。なるほど、どおりで美味しいはずだ。

地酒ブームで火のついた『田酒』は、『田』の『酒』と書くだけあって、田んぼから生まれる米に重きをおき、純米酒のみを丹念に造ってきたことで知られている。一見さらりとしているが、米の旨味がふくらみとなり、ポリウム感のあるどっしりとしたあと味と奥行きを感じさせられる、そう、いうならば、通好みのお酒だ。

この『田酒』が、日本経済新聞の「何でもランキング／専門家・愛好家が薦める日本酒」のなかで第一位に輝いていた。

さすがに「専門家・愛好家」の「通」たちが選ぶだけあって納得ではある。ちなみに、2位は石川の「天狗舞」、3位は静岡の「開運」、4位は埼玉の「神亀」、5位は静岡の「喜久〇」と続く。「専門家・愛好家」の中に入れてもらえない、ただのお酒飲みの私ならどれをいれるかなあ……と考えるのだが、うーん、やっぱり青森勢強し、といった感じかもしれない。

青森人気……、地元米「華吹雪」がいいのか、雪解け軟水の仕込み水がいいのか、自然の寒仕込みがいいのか、それとも、青森人にはお酒を美味しくする才能が備わっているのか……私もおっちゃんもおっちゃん一人になって、青森まで出かけてみようかな。これからの季節、きつと気持ちいいに違いないから。

- 西田酒造店
0171-3211577
- 『田酒』 特別純米酒 1・8 l
2, 525円
- 『田酒』 山廃純米酒 1・8 l
2, 816円

New

新発売の日本酒

「水の王」の
クリスタルドームに
視線くぎ付け



まるで水晶の珠、まるで透明なお饅頭、まるでとろとろの葛餅……。可愛くて涼しげで、透明感があって、つるりとした感じが思わず手にとりたくなる女の子好みのスタイリングだ。

発売元は明治四年創業の岩手「あさ開き」。兵庫県産山田錦を「大慈清水」で仕込んだこの「大吟醸水の王」のコンセプトは、「低カロリー」「従来日本酒にとられない」「楽しみ・くつろぎ」なのだと。アルコール度数は10・5度、日本酒度が-3、酸度が1・2。というところはドイツワインのようなほんのり甘味のある優しい味わいをめざした造りとうかがえる。実際に味わってみても、さらりと

Sake

Look

注目の日本酒

特別純米なのに吟醸香、
理由は「香田」だから



ハクレイ酒造のある京都丹後地方は不思議なパワーの宿る場所のようだ。同醸造所が使用する仕込み水は「不動山水」と呼ばれており、地元の人々が尊崇する宮籠神社内に湧き出る名水「天の真名井」（あまのまな井）と同じ水脈の水だという。

この水、昔から不思議な霊力を持っているといわれているのだが、その霊力を解明しようとして最近注目の「波動分析」を実施したところ、免疫力にすぐれており、ストレスや肝臓にもきわめて高い波動を持ち、アルコール毒の解毒数値にも高い数値を示したのだとか。

つまり、この水で仕込めば、悪酔いしない酔い心地のいいお酒になるというわけだ。

この話に、私はイチココロ。

実際、この水で仕込んだお酒と、その仕込み水を一緒に飲んだことが

あるが、たしかに、清らかな飲み心地で、飲んだあともすっきり軽やかな気分。なんとありがたいことかと、両手を合わせんばかりに杯を飲み干した。

そして、今回同醸造所から発売されたのが、吟醸造りでもないのに、華やかな香りを放つという純米酒だ。契約栽培をしている山田錦の田んぼのなかに、小字名が「香田」という場所があり、その由来は、「よい香りのする田」「味のよい穀物の取れる田」というところからつけられたらしい。

一九九九年、山田錦の第一人者の永谷正治氏の指導のもと、この田んぼにはじめて酒米山田錦が実った。香る田から生まれた山田錦だ。

この個性を最大限に生かす精米方法や研究を重ねた結果、特別純米酒にもかかわらず、山田錦らしい品の

ある華やかな吟醸香を持つお酒が出来上がった。

京都丹後山田錦100%のその名も「香田」。もぎたての青リンゴのような爽やかな香りとなめらかなのど越し。まるで、沸きいづる岩清水のように清冽な味わいは、体のすみずみを洗い流してくれるようだ。いややっぱり、不思議にありがたい。

香りのよい米……、霊力のある水……、天照大神が伊勢神宮外宮に迎えられるまで豊受大神がいらしたから「元伊勢さん」と呼ばれる丹後の天橋立宮籠神社……。なんと素敵なバック・グラウンド・ストーリーなのだろう。

いいではないか、それにのっかつた。飲み手はそんな話を知りたいのだ。知ってそれに思いをはせながら飲みたいのだ。地酒ってそういうものではないだろうか。

この夏は、霊力パワーあふれる丹後のお酒を、わくわくどきどきしながら楽しむつもりだ。

ハクレイ酒造株式会社

☎0772-2610001

特別純米酒「香田」

1・8ℓ 2400円 720ml
1200円

した舌触りに、ミネラルウォーターのようなすっきり感。大吟醸らしい華やかな果実香はあるけれど、アルコールの鼻につく香りもないし、あと味にも日本酒独特のネットワークのようなものは感じられず、まさに、目的どおりの出来栄を体感できる。しかし、なんといっても印象的なのは、クリスタルのように輝くミニドーム型のボトルのほうだ。400mlということば、ふたりでちょうどいい量。やはりクリスタルの小ぶりのグラスで、さしつさされつ……、が似合いそうではないか。おつまみだって、煮奴やもろぎゅうではなく、フレッシュトマトとルーコラのサラダや、白身魚のカルパッチョ、ベトナム風生春巻き、なんていうのにした

このボトルデザインが、「従来の日本酒にとらわれない」と「楽しみ・くつろぎ」のコンセプトを表しているのだろう。冷蔵庫で冷やしていくとか、ストックしにくいという感じもしないではないが、そのぶんプレゼンテーションにいるんなアイディアを加味できそう。

伝統の味造りを意識した銘柄が人気の昨今、こういった全く逆ベクトル方向のものがでてきているのが面白いし、こんな素敵な「遊び」ができるのは、大手や体力のある造り手の使命だとさえ思う。

ポップなデザインが人目を引くこれからの季節、女の子が思わず「可愛い」と手にとれるような「従来の日本酒にとらわれない」「楽しい」「遊び」感覚いっぱい日本酒や焼酎が増えることを期待したい。

あさ開き ☎019-652-3111

「大吟醸ライト 水の玉」
400ml 1000円

Hot

話題の日本酒

ワインバーのカウンターで軽やかな
純米熟成酒『古天 一九九七』



女性が酒造りに携わるといふ蔵が
ずいぶん増えてきた。

埼玉県飯能市の「天覧山(五十嵐
酒造)もそのひとつ。7年間の〇L生
活に終止符を打った長女五十嵐香保
里さんは、現在、南部杜氏の指導の
元、仕込みを手伝い蔵に入っている。
「弟がいますから、女の私は最初遠
慮してたんです」

男社会の酒蔵で生まれ育ったゆえ、
もともと興味があつただけと言ひ
出しにくかったと、先日、我がワイ
ンバーのカウンターで明るく語って
くれた。赤ワインを片手に、健康的
な小麦色の肌で笑う姿は「蔵人」と
いうより、ちよつとオシャレな都会
のキャリア〇Lといった雰囲気だ。

彼女がおすすめと紹介してくれた
のが、ここ数年力を入れてきた純米
熟成酒「古天 一九九七」。ドイツ
やアルザスのワインボトルのようだ
しヴィンテージ入りだから、ワイン

バーのカウンターには妙にしつくり
きてなんだかおかしいくらい。

淡いゴールドカラー。熟成酒らし
い紹興酒のような、またはシエリー
のような甘く香ばしい香りが嫌味な
くほんのり。味わいは意外にきりつ
と辛口で、マイナス5度という数字
の印象よりもシャープな切れ味。熟
成酒というのは個性はあるがモツタ
リと甘重いつい勝負なイメージを
持っていたけれど、これだったら、
食中酒としてもいけそうだ……。

はて、なにかに似てる……。

そう、まるで、イタリア、サルデ
ーニア島のワイン「ヴェルナツチ
ヤ・デイ・オリストアノ」のようで
はないか。この舌を噛みそうな名前
の伝統的白ワインは熟成させればさ
せるほど、炒ったアーモンドのプー
ケが華やかに香ってくるのだ。

一度、ティレニア海でとれたマゲ
ロのガラスミ(ポッターガ)をお

つまみに飲んだことがあるが、不思
議に焼けたようなワインの風味とカ
ラスミの旨味が口の中で爆発するよ
うに絡み合う感覚にびっくりし、地
中海の島ではこんなに美味しいもの
を楽しんでいるのかといっぺんでサ
ルデーニア・ファンになってしまっ
た。

カラスミみたいな珍珠類は、日本
が負けるわけがない。

マグロに対してあえて本来のと言
いたいボラのカラスミやクチコに練
りウニ、そうだ、ウルカもいい。い
やいや、この『古天』に合わせるな
ら高級なものでなくとも、もつと身
近なイカの沖漬けや一夜干し、たた
みいわし、エイヒレだつていい。旨
味がのつたアジや繊細なシロキスの
一夜干しもかなりそそるし、スモー
クチーズもいけそうだ。

だって、純米熟成酒としては50
0mlで1200円という金額なんだ
もの。日常的に楽しむには十分だ。

若き女性が醸すヴィンテージ入りの
純米熟成酒を、ワインバーのカウン
ターでクリスタルグラスに注ぎ、チ
ーズやカラスミや干物と一緒に相性
を楽しむの図。どうです、ちよつび
り日本酒の未来が見えてきたような
気がしませんか。

五十嵐酒造(株) ☎0429-737703
『古天』 500ml 1200円

New

新発売の焼酎

現代に蘇った、
シエークスピア作
魔法の惚れ薬
『恋草』



恋にお酒はつきものだ。

「凱旋門」ではバグマンがアルマ
ニヤックを、「昼下がりの情事」で
はハップバーンがシャンパーニユを、
「グラン・ブルー」ではジャン・レノ
が美女とスパゲッティを傍らにシチ
リアの白ワインをやっていた。
かのシエークスピアは色恋のシナ
リオを書かせたら天下。橋田須賀
子かシエークスピアかというくらい、
恋の悲喜劇、人情どろどろが見るも
の読むもの心を捉えてしまつたの
が、天下の戯曲師シエークスピア様
は、お酒や小物の使い方が実にお上
手だった。

喜劇「真夏の夜の夢」では、森の
妖精バックが魔法の惚れ薬「恋草」
でいたずらすることによって、「一夜
の恋の騒動を巻き起こす。この「恋
草」は、眠っている人間の臉にそつ
とたらずと、目を覚ましたとたん
たちまち恋の炎が燃えがるといふ媚
薬だ。

もともとこの「恋草」、森に咲き
乱れるパンジーを煎じたものという
設定。想像するに、薫り高い花の香
油をじっくり蒸留抽出した、そう、
いわゆる香水のような、いやいや、
甘くかぐわしいリキュールのような
ものだったかもしれない……。

Look

注目の日本酒

バック酒でも男前、『菊正宗』



ざらんと輝く真夏の太陽の中、スーツにネクタイ姿の男性は大変だろうと、いつもこの時期同情してしまっただけで、やっぱり、きりりと絞まったこの「男の戦闘着」はかっこいいなあど惚れ惚れする。

それにひきかえ、休日は朝から晩までパジャマとか、流行おくれのゴルフシャツでよたよたでは情けない。ましてや黄ばんだランニングシャツと伸びきったスエットパンツかなんかでだらりと寝そべっている姿などは、気持ちにはわかるがちよっとね……だ。

休みの日や普段の姿にこそ、その人の本性が見え隠れするもの。ま、なかなか難しいけれど……という矢先、いたんですよ、普段着のいい男。

い、つかず離れずのいいバランス感覚。でしゃばらず派手すぎず、けど芯は意外にしっかりとして一本筋が通っている。

うーん、こんな男性、ホントにいるなら会ってみたいものだが、もちろんこれお酒の話。

少し前になるが、仲間うちで「有名銘柄のバック酒もしくはDS向けの大量生産商品のブランドテイストテイストをやってみよう」と灘・伏見の有名銘柄を数種集めて、目隠し試飲会をやったのだ。

高級銘柄や金賞受賞銘柄のテイストテイストならいざしらず、安酒をわざわざ比べるなど意味がないなんて、野暮なことをおっしゃるなかれ。

いつもピッチリスーツ姿で合コン向きの男性ばかりじゃ疲れてしまっし、ツルツルきらさらに磨きぬかれたい男なんて、いずれ飽きるもんねえ。

で、このバック酒ブランドで、ダントツ一位を獲得したのが灘の名酒『菊正宗』だったのだ。そのとき

の印象が前出の普段着のいい男像というわけ。

残念ながら、黄ばんだランニングシャツのだらしないヤツや香水ぶんの鼻持ちならないエセいい男もいたなかで、『菊正宗』の気取らない実直そうな雰囲気、好感度ナンバー1であったのだ。日頃から「菊正宗の熱燗」好きで知られた私だけ、目隠しテイストテイストでもこれを選ぶとは、なんと縁のあるお酒なんだろう。

灘の御影にある菊正宗酒造(株)は、昭和五十九年から糖類の使用を取りやめ、本醸造クラス以上の酒造りに力を入れている。そんな蔵の姿勢や「辛口」といえば「菊正」と誰もが思い浮かべる全国の根強いファンの支持が、単なるお遊びテイストテイストでも、如実に感じられたことが驚きであったし、なにより、あれだけ大量(といっても数字的なことは何も知りません、単なるイメージですが)に生産されている商品でも、きちんとした品質と個性を維持しているということに感動さえしてしまっただ。

何気ないいい男もやっぱりきちんとした裏打ちがあつてこそだったのね……。

感動させてくれる男前のお酒……、もっと増えるといいなと心底願う今年も一人酒の私である。

菊正宗酒造(株) ☎078-854-1041
『菊正宗』 1,800ml 1437円

なにせバンジーはフランス語の「バンセ」＝「思ふ」から名前がつけられた花なのだ。「思いを寄せる」「思い焦がれる」というように、恋の妙薬としてこれほどピッタリの小物はない。うーん、さすがシエークスピア、深い……。

と、そこまで考えてつけられたかどうかは定かでないが、このロマンチックな「恋草」という名前をまとった純米吟醸焼酎が発売された。生まれは九州は火の国、米焼酎の原産地呼称を持つ熊本県球磨地方で、山田錦、黄麹、吟醸9号酵母を使用し、清酒と同じ寒造りの伝統からきた低温発酵仕込みをし、二十四時間管理の元で、丹念に蒸留したアルコール25パーセントのソフトでなめらかな米焼酎。

グラスに注げば、露に濡れそぼる開いたばかりの白い花びらのような優雅さと、蜜をたっぶり含んだ若桃のような可憐さが立ちのぼり、口に含めば、みずみずしい青リンゴのような甘味とじつりと抽出された優しいアルコールが舌をくるんでくれるようだ。

恋の媚薬「恋草」と名付けた造り手の気持ちだが、後味のぼわんと残るまろやかな余韻で、なんとなくわかる気がした。優しい余韻は飲んだ人の心をやわらかくしてくれる。飲んだもの同士の心がとけあつて、恋の媚薬の効果がじんわり出てくる。ムムムム、この風味、名前ばかりじゃなく、そのあたり、期待できるかも？

でもご用心。この「恋草」、別名「浮気草」とも呼ばれている。処方間違えたらんでもないことになる。それこそ名ナリオ作家シエークスピア様の思つ壺というものだ。
株提酒造 00000-0000000
『恋草』 500ml 1890円

New

新発売の日本酒

馬肥ゆる季節限定
「船中八策ひやおろし 純米原酒」

夏に酒蔵を訪ねると、誰もが感じること、これがあ

る。「いやあ、外はあんなに暑いのに、

蔵の中はひんやりと涼しくて、まったく気持ちがいい」。

蔵の中は、夏涼しく冬暖かく、年間を通してほぼ一定の温度が自然と保たれるようになってきているのだ。今年の猛暑を、この心地いい蔵の中で過ごした贅沢なお酒が発売される。

「船中八策 ひやおろし 純米原酒」。

「船中八策」は高知、司牡丹酒造の辛口人気銘柄だけど、この時期ならではの季節限定商品が「ひやおろし」なのだ。ここ数年、俄然注目度アップの「ひやおろし」は知っておいて損のないアイテム。

冬、厳寒に仕込んだお酒を、春先に新酒としてしぼり火入れ（加熱殺菌）し、春から夏にかけてはひっそりと涼しい、そう、あの居心地のいい蔵の中でじっくりと貯蔵熟成させ、秋、蔵の中と外の温度が同じになる頃、ビン詰めしたものが「ひやおろし」。

語源は、ビン詰めするとき、貯蔵用の大桶から出荷用の木樽へと移し（「おろし」、「ひや」のまま火入れをせずに「生詰め」するから「ひやおろし」となった。

もともとは蔵人たちが使っていた呼び名が、そのまま商品名になったのだらう。この他にも、新酒が夏を越してまろみが出て酒質が良くなったことを「秋あがりする」ともいう。

ギョーカイ用語はえてしてイヤ味に聞こえるものだけど、こんな呼び名は、季節感や情緒があり、実に気持ちのいい語感で、なんだか不思議と美味しそうなイメージを沸き起こしてくる。

ひと夏熟成したその味わいは、春先の新酒にあるフレッシュさや刺すような荒々しさが消え、まるくなめらかな口当たりとなり、落ち着いた旨味やコク、ふくよかな余韻の長さをおろしを堪能できる。

特に土佐の男酒「船中八策 ひやおろし」は山田錦を主にした「純米原酒」。近頃、加水して飲みやすくなった「ひやおろし」が多くなってきたなか、「ひやおろし」本来の姿である割り水なしの「原酒」にこだわったぶん、骨太でリッチな味わいを

堪能できる。

さらに体験談を書けば、普通、生詰ゆえに「雑菌にやられないよう要冷蔵」があたりまえの「ひやおろし」だけど、アルコール20パーセント近くの「船中」は常温でも簡単にはへこたれない。さすがは、太平洋の大波を乗り切る土佐のいごっそう酒なのだ。

お酒の状態をテイステイングして判断する「初のみきり」を七月三十一日に行った結果、今年は例年以上にバランスのとれた綺麗な熟成を経ているとか。

土佐の「ひやおろし」なら「もどり鰹」で決まりだろうけど、今年、ひと夏越して旨みののった「若狭のサバ」のぷりぷりのお刺身で、太平洋と日本のマリァージュを楽しんでみたいと思う「馬肥ゆる晶子(?!)」なのである。



日本名門酒会 ☎03(3666)0331
720ml・1650円/
1800ml・3250円
(季節限定9〜11月)

ラベルホルダーは
ワインだけのものじゃない

レストランでワインのラベルを下さいといつて、四角いシール上のものでラベルを剥がしてわたしてもらった経験はないだろうか。

サービスの行き届いたレストランやワインバーでは、ほとんどといっていいほど、この通称「ラベルホルダー」をおいており、お客様から要望があったとき、目の前でバリリと手際よく剥がして、ラベルをお土産にしてくれる。

ちなみに我がワインバーでももちろんおいているし、なんといっても、オリジナルのマーク入りがちょっぴり自慢でもある。

もともとラベルを記念にという発想はワインの世界から始まったように思うし、確かこのシール、ワイン関係者が最初の製作者だったせいかな、なんとなくワイン御用達という気がしてしまうのだが、いやいや実は日本酒にだって十分応用がきく。

一升瓶のラベルはちょっとサイズが合わないが、四合瓶のラベルなら今市販のもの、ピッタリのサイズ。

「ああ、あの時飲んだの美味しかったのに、名前がわからない……」なんてお客様に、このラベルホルダーでバリリをやってお持ち帰りいただけると、しっかり名前を手チェックしてもらえらというものももらったほうも結構うれしい。

そんなことを考えていた矢先、ちょっと気の利いたラベルホルダーの使い方をした店を見つけた。一度ラベルホルダーで剥がしたラベルを縮小コピーして、二合瓶程度のデキャンタの首にネックレスのようにかけてあるのだ。

お酒の顔でもあるラベルの中には、いろいろな情報が盛り込まれているし、どこ

Look

注目の日本酒

日本酒? ワイン? 玄米&ワイン酵母で造られたヌーベル酒

あのワンカップを開發した大関だけある。摩訶不思議、いやいや、一歩も二歩も先をいったヌーベル酒とも言える、おもしろいお酒を作り出している。

原料は「玄米」。清酒のように「米麴」を使わず「酵素」により糖化させ、「清酒酵母」ではなく「ワイン酵母」で発酵させるという。

米を使っているし、清酒の製造方法がベースとなるが、精米作業や、製麹、三段仕込みなどの手の込んだ作業を必要とせず、玄米を糖化したあと、ワイン酵母でアルコール発酵を行う、どちらかといえばワイン醸造に近い造り。日本酒のようだけど、ワインのようでもあり……。

見た目も、どうです、日本酒のよ



すっきりした造りにしているけど、玄米のデンプンからくるアミノ酸が豊富で意外にしっかりと味わいに思える。ちなみに、ワインバーのカウンターで、日本酒メーカーの人にブ

うでもありワインのようでもあるでしょう。赤と白があるし……。でも「玄米」と書いてある。酒税法上は「その他の雑酒2」。ウムムム……。悩む。だって味の想像が出来ないんだもの。

これは飲んでみるしかない、早速キャップシールを開封してグラスに注ぐと、外観はワイン。香りもち米の蒸したような感じと果実香で清酒っぽい。

さらに悩む。

『朝霧シャイン』と名付けられた白の味わいは、清酒の生酒のようなさっぱりすっきりとしたソフトな感じ。『夕焼けロマン』と名付けられたロゼ(かな?)は焼き餅やお団子のようなぼつりとした優しい甘味と焦がしたような香ばしさが後味に残る、少しコクあるタイプ。どちらもアルコール12パーセントでワインと同じだ。

ラインドでお出ししたら、「うーん、水で割った味酥か」という答えが返ってきた。

これでなんとなく想像できません?

『朝霧』は無農薬有機玄米で、『夕焼け』は兵庫県龍野市産の「むらさきの舞(紫黒米)」を使用しており、赤い色にはあのポリフェノールが含まれている。もちろん玄米のビタミン、ミネラルを豊富に含むというのが最大のポイント。とにかく、コンセプトはナチュラル&ヘルシーのようだ。さてこの清酒&ワインのヌーベル酒、どんなシーンで飲まれるのだろう。今流行りのオリエンタル・フュージョンとか、パシフィック・クリム・フーズとか、キャリフォニア・ロール系とかソーサク・リョーリ系とかカフエ・メシ系とかで「やっぱ、今スロー!」

フードだよな〜」などというテーブルに乗るのだろうか。それとも、主婦が「体にいいから」と寝酒におちよ一杯というパターンになるのか。

これまた悩むところではあるが、侮ってはいけない。この不思議酒、ワンカップのように、近い将来ばつと花ひらくかもしれないのだから。

大関 0798(32)2111 代表

玄米ワイン 朝霧シャイン 500ml

玄米ワイン 夕焼けロマン 500ml

630円

の産なのかとどういう造りをしているとか、多少なりとも確認できたほうが、なんにも知らずに飲むより絶対に美味しい。かといって一升瓶をずっと目の前に置いておくわけにはいかないし、温度管理していればテーブルの上に出しっぱなしもしたくない。そんな時、小さなラベルが首からかけられていると簡単に確認できるし、なによりかわいくって感激した。ネックレスじゃなくてコースター作戦でもいい。ラベルホルダーで剥がしたものを適度なサイズにコピーしてパウチすればOK。コピーだから何枚でも作れる。もちろん日本酒だけじゃなく焼酎や泡盛なんか、魅力的なラベルがたくさんあるから、華やかだし、話題提供にもなるはずだ。

我が店のようにオリジナルのラベルを作ってお土産作戦をするなら、台紙の裏にお店の住所や営業時間を盛り込むことはもちろん、日本酒ならではの「産地名」「米の品種」「おつまみ」「温度」なんという項目を加えてもいいかもしれない。熱心なお客さんがメモ代わりに書いてもいいし、従業員が書き込んで親切でちよつとした思い出になる。ラベルホルダーは決してワインだけのものじゃない。

うまく利用すれば、日本酒や焼酎、泡盛に力を入れている店という印象をもってもらえるだろうし、マッチャライタールなどよりぐつとしゃれたお土産になると請け合いです。



Hot



漫画「レモンハート」でおすすめの越前『常山』 蔵は我が母校のお隣りだった！

お酒についてのウンチク漫画「レモンハート」をご存知の方は多いだろう。もともとカクテル主体の内容だったけれど、ここ数年、ワインや日本酒、焼酎をテーマにした回がずいぶん増えてきた。

いま私は、ワインコーディネーター兼ソムリエという仕事をしているが、日本で働くソムリエならばワインだけではなく、日本のお酒はもちろんのこと、ビールやカクテル、中国酒と幅広く接していきたいという思いを常に持っている（単なるお酒好きという意味合いもかなりある）。そんな人間にとってこの「レモンハート」は、漫画ゆえにわかりやすく、それでいて深い情報を提供してくれる、ありがたい教材といえる。その「レモンハート」がワイン特集号を出すことになり、なんと作者の古谷三敏先生と対談させていたいただけることになった。我がワインバーにいらした先生は、漫画の雰囲気そのままの気さくな風情で、お話も楽しく、おすすめの銘柄もいろいろで

くる。ま、その様子は特集号発売後にご確認いただくとして、今回書きたいのは、その対談終了後に、先生の口からポロリと出た日本酒のことだ。

「今気に入ってるのがあるんだよ。常の山と書いて「じょうざん」と読む。福井のお酒。福井の駅からすぐ近くの蔵だよ」

むむむ、私が福井出身と知っての狼藉……いや、おすすめか？ そのうえ、対談日の翌日から偶然にも帰郷する私の予定すら入手しているかの発言……。さては、漫画家という皮をかぶった隠密ではあるまいか……。

……と、クリエーターの方と話をしていると、どうしても想像力豊かになってしまふのだが、実際、この『常山』を漫画に載せたことがあり、そのあと蔵への問い合わせが殺到したのだとおっしゃる。

早速福井へ帰って、同級生が経営するバーで『常山 吟醸』と『常山 純米吟醸 無濾過生』を用意してもらった。ボトルにある蔵の住所を見ると確かに駅近か。おまけに我らが高校の超ご近所だった。あんなとこ

ろに酒蔵があったのネ……。

味わいは、福井の酒らしい柔らかくて繊細な口あたりに、フレッシュさと切れのよさをプラスした感じ。とくに『無濾過生』はカシユーナツのような香ばしい旨みと清らかな酸味がバランスよく、飽きることなく次から次へと杯がすすんでしまう。文化元年（1804年）創業の歴史ある蔵が、現社長就任にともない現在のブランドに変更されたとか。印象的な「ヘタウマ風」というか「みつお風」のデザイン文字のラベルも、そのときに一新されたものかもしれない。

思わぬところで知った地元のお酒。灯台下暗しとはまさにこんなことなのだなあ。あなたの周り、あらためて見回してみてはいかがですか？ 思わぬ掘り出し情報があるかもしれないよ。



常山酒造(合)資会社
〒0776-2215 41
常山 純米吟醸 無濾過生 3,100円

『ちびちび』問題

8月12日付の読売新聞夕刊を見て驚いた。鹿児島県の芋焼酎メーカー「西酒造」の人気商品「ちびちび」が、香料添加無表示で国税当局から罰金を受けたとの記事が一面に載っていたのだ。

この「ちびちび」は、蒸留の最初の部分だけを集めた「初留取り」で、通常のものよりアルコールが高く、より凝縮した味わいが魅力。最近ではイタリアのグラスパのような好む人も多い通好みの焼酎のひとつだ。

もともと「富乃宝山」をはじめとする同メーカーの芋焼酎は、芋とは思えぬフルーティーさやソフトで洗練された風味が注目のでもあった。それを生み出した同メーカー専務の若き感性と情熱はマスコミでもよく取り上げられており、焼酎ブームの担い手として、めきめき頭角をあらわしていた。

この「ちびちび」、我がワインバーにもおいていたことがある。グラッパ代わりにおすすめの初留取りをあこれ集めていた時期で、風変わりな名前とスタイリングがおもしろかったのと、愛好家に人気があり希少価値が高かったので、棚に並べてみたのだ。

その頃は正直あまり気がつかなかったが、今あらためて飲んでみると、いやいや確かに、バナラ香が強い。時間とともに、チコレイトやカカオやキャラメルのようなあまーい香りがどんどん沸き立ってくる。ハイ、この記事を見たあと、慌てて、買いに走りました（そういう人、実は多いんじゃないかな……ってへ）。この強烈なバナラ香が今回の記事の発端である。

Look

注目の日本酒

明治35年創業当時の酒復活！ 福井勝山『一本義百年復刻酒』限定発売

これまた我が故郷福井のお酒の話で恐縮です。

しかし、創業百

周年を記念して、創業当時のお酒を

復活させるというのだから紹介しないわけにはまいりません。

【二本義久保本店は、明治35年の創業から数え、今年、100周年を迎えます。その間、「福井で最も愛される蔵」の地位を確立してきました……】と2002年9月1日付福井新聞全段一面広告。ふん、確かに小さい頃から、私たち福井県民には、聞きなれた、もっとも身近な蔵の名前であったよなあ。百周年を迎えるにあたり【出会う蔵、話す蔵】をメインテーマに、数々の記念イベントを行う予定だという。

9月10月中旬に「一本義百年祭」と題されたお酒と美味しいもの満載の夕べが県内各所で。11月には1泊2日の「蔵での酒造り体験」（こちら9月初旬で申し込み定員満員という人気ぶり）。

おもしろいのは、「100万円の豪華おせちプレゼント」企画だ。と

れたて旬の豪華食材を使ったおせちとこも樽を、「話す蔵」のテーマどおり、当選者のもとへ社長自らがお届けするのだという。ほっしつ。

きつと越前ガニとか寒ブリとかウニとかが満載なんだよ。あ、でも100万だからな、とらふぐとか伊勢エビとか国産松茸とかベルーガ・キヤビアとかはいつてるかも。ああ、たまらふん。

おおつと、取り乱してしまいました。コホン、お酒のプロとしては、『二本義百年復刻酒』に注目しまし

よう。

このお酒、10月上旬より発売のため、まだ、その全容は未公開だけれど、なんでも、創業当時の秘蔵「仕込み記録」をもとに、上質の山田錦を80%の磨きにおさえ、生モト造りで仕込んだ、米のみの純米酒……らしいのである。

80%の精米ということ、デンプン質がたぐさん残ったお酒ということだから、アミノ酸の豊富な、厚みと旨みのあるぼつてりした味わいになるのだろうし、生モト造りとなれば、酸と骨格のしっかりした肉厚の風味と想像する。

100年前であれば、精米技術な

ど今のように発達していなかっただろうし、人工的に培養された乳酸菌もなかっただろうから、当時のお酒は、みな、そんなタイプだったにちがいない。

ちよつと前まで、日本酒といえば

「端麗辛口水の如し」が大人気だったのが、こしばらくで、旨みのある濃いタイプ、いわゆる「濃醇旨口」がずいぶん注目されるようになってきた。「昔ながらの」「本格」「本物」嗜好型消費者の影響だろうか。

ある意味、濃厚なお酒が注目されている今だけに、このタイミングで

限定発売される『百年復刻酒』が、どんな風に飲み手を楽しませてくれるか、今から期待大ではある、が、ううん、やっぱ、100万円豪華おせちにも、惹かれちゃうな。

読売にはバナラエッセンスとあるが、実際は、芋焼酎のもろみにもと含まれるバナリンを濃縮させ添加したという話を聞いた。つまり、日本酒の吟醸造りで濃縮した吟醸香を添加する「やこまん」の技術と同一ような戦法だ。

飲み手にとつてはこのバナラ香、決して悪い印象はなく、むしろ、不思議に個性が強く、インパクトのある風味に感じる。もちろん造り手もそこらへんを狙っていたのだろうけど。

もともとバナラ香は芋焼酎に含まれるものだし、個性強化のための香料添加と表示しても、本当に美味しければ売れるだろう。しかし、芋から造られたピュアな地焼酎のイメージはなくなる。造り手は悩んだことだろうと思う。お客さんと一緒に、この「ちびちび」のグラスを傾けたとき、一体どんな気持ちだったのだろう。「このバナラ香がすっかり残ってるところがすこいね」など目の前で言われたことはなかったのだろうか。

何故そんなことを考えるのかというと、この若き専務、ずいぶん前に、「宝山」ファンというところある有名人と二人連れで我がワインバーにいらしたことがあるのだ。茶髪にマオカラーのスーツが妙に印象的だった。なにをお飲みになったかは忘れてしまったが、店内の換気が悪く禁煙なものにもかかわらず、どうしても葉巻を吸いたいという要望に負け、他のお客様がいなくなつてからおもわず灰皿を出してしまい、翌日、オーナーの田崎真也から注意されたことは、私のミスとして今でも忘れられない。

あんなふうには、彼が造るお酒のファンと一緒に飲む機会が、きつとたくさんあったはずだと思う。そんな時彼はどんなことを思っていたのだろう。

なんだかあのときの葉巻の香りとグラスから立ちのぼるバナラ香が、気のせい

か同じような香りに思えてきた。



（株）二本義久保本店 『百周年係』
☎0779-87-2500代

New

新発売の日本酒

コラーゲン配合の豪産SAKEカクテルとは？

いやはや、斬新なお酒が登場した。オーストラリア産の清酒をベースに、天然マスカット&ライチのフレーヴァーと、炭酸水をブレンドして造られた、フレッシュ&フルーティな新感覚ドリンク。名前は『TSUNAMI』。サザンの同名の曲が流行った一昨年であれば便乗商品かと思うが、発売は今年の夏だ。

オーストラリア、シドニーのサーファーたちの間で火が付き、その名のとおり津波のごとく全国にブレイクしていったのだとか。

飲んでみれば、なるほど確かに、サーフィンのアとの渴いた喉を潤すにはもってこいの爽快なのどごし。清酒からくるほんのりアルコール度数もなかなかなものだ。

オーストラリア産の清酒をベースにというところがおもしろいのだが、斬新なところは次の点。なんと、コラーゲンとエラスチン、さらに乳清

カルシウム、ビタミンDが配合されているのというのだ。男性にはわからないかもしれないが、女性にとつてこのコラーゲンとエラスチンは、いまやコスメフリークだけでなく、日常生活にはなくてはならない身近な美容物質と認識されている。なんてったって、ツルツルお肌を作ってくれる大切な成分なのだから。コラーゲン配合の化粧品売れ行きはすごいのだ。

でも本来、コラーゲンは肌にすり込むだけじゃ効果がない。体内から吸収しないと意味がないのだ。だから、なかには美容整形で、コラーゲンを皮下注射で注入してしまうという、ちょっと根性のいりそうな作戦もひそかな人気だという。

いくら美しくなりたい願望100%でも、そこまでは・・・、という人にはまさにうれしいドリンク。爽やかで美味しいだけじゃなく、き

れいになれるお酒ということ、まさに一石二鳥。どうです、斬新ではありませんか。

ますます人気の缶チューハイだつて、「焼酎」「アルコール飲料」という言葉より、「果実」をキーワードにしている昨今だ。お酒||酔っ払う、というイメージより、お酒||健康的でオシャレ、でない消費者は見向きもしてくれない。

オージ、サーファー、天然マスカット&ライチ、そしてコラーゲン&エラスチンという、なにかこうしたみかけするような強力健康キープを持つ『TSUNAMI』。ヘルシー&ビューティー志向のお酒好きにビッグウェーブをもたらしてくれるだろうか。



三国ワイン

☎048-774-0590

『TSUNAMI』 250ml 2900円

注目の焼酎

「魔王」に携わった杜氏があらたに
挑戦する本格芋焼酎『豪放磊落』

「幻の」と冠のつく焼酎が増えてきた。「魔王」もそのひとつ。芋の臭みがなくシャープな切れ味を初めて体験したときは衝撃だった。その造りに携わった杜氏が、今あらたに生み出した芋焼酎があるという。鹿児島、東（ひがし）酒造の『豪放磊落』がそれだ。

おおらかそうな銘柄名と、「小さなことにはこだわらず、豪快に飲む」というキャッチコピーと、ラベルにある西郷隆盛の顔で、さぞや骨太パワフル、押し強い個性派タイプかと思いきや、洗練されたソフトな口当たりがちよっとまごついた。

造りは水にこだわった。厳選に厳選を重ね探し出したのが、薩摩のシラス台地で濾過された天然の湧き水『大重台原水』。シャープな切れ味と清らかな風味はこの水のおかげなのだろう。

さらにおもしろいのは「木樽蒸留」であること。杉の木の樽で「蒸留」するのだ。「熟成」ではない「蒸留」。「樽熟成」ならよくあるけれど「樽蒸留」なのだ。うーん……、どんな効果が出るのだろうか。

木の香りがよくつくのだろうか。あまり聞いたことがないように思うが、よくあるやり方なのだろうか。木なのに蒸留などできるのだろうか。

次々と浮かぶ疑問を打ち消すように、カポリと口に含んでみると、特に樽香が強いという感じはない。それよりも甕仕込みからくるなめらかさや、芋の甘味、まろみの方が印象的だ。

幻造りに携わったといわれる前村杜氏は「口当たりが良く芋臭さをなくした焼酎づくり」を目標にしているとおっしゃる。確かに目標どおりの味わいと納得できる。が、木樽蒸留のほうはどうなっておるのだ。

いやいや「小さなことにはこだわってはいけなかった。ここはひとつ『豪快』に飲まなければいけない。おや、パンフレットを見ると、桶のような形をした蒸留釜が描かれている。おおお、もしやこれが木の蒸留器か。なんだか一昔前にタイムスリップしたような気持ちだ。確かに銅や鉄がない時代は、こんな風に蒸留していたのだろうか。

今もこういうスタイルで蒸留作業をされているなら、ぜひ現物を見てみたい。下から火を焚くわけだから燃えてしまわないのだろうか。そのあたりどうなっているのだろうか。なんとも心配だ。熱されたアルコールが集まるネック部分はどうかや金属のようだし。昔はなにを使っていたのだろうか。ああ、また「小さなことにはこだわ」ってしまった。

しかし、同じパンフレットには水割りの場合、お湯わりの場合、お燗をする場合、と懇切丁寧に飲み方指南が書いてある。これからの季節はやっぱりお湯割りだと美味しい飲み方を読むと「お湯を先に入れ、好みの焼酎の量を調整します。お湯は沸騰したものを70度くらいに冷やしてお使いください。3分間置いて飲むと抜群です」

そうか、焼酎にお湯をドボドボ注ぐだけではないけないのだ。でも、「小さなことにはこだわらず」は一体どうなるのだ……。ま、いっか、美味しく飲むためには、ちよっとのこだわりが必要なのだ。いや、これはこだわりではなく、芋焼酎の楽しみ方としてはあたりまえの所作なのかもしれない。

しかし、この豪快さと繊細さが同居する芋焼酎も、いずれ幻の冠がついてしまうのだろうか。そのところがやっぱり気になって、なんとなく、いろんなところにこだわりたくなってしまうって、全くどうしようもない。



東酒造 ☎099-268-2020
豪放磊落 1800ml 2500円
720ml 1300円

Look

注目の清酒

新春は『ときめき』の純米清酒スパークリングで

発泡清酒人気がますますスパークしている。今回注目したいのは、奈良県春日大社の酒造司(さけのかみ)を代々務めることで知られる「春鹿」の発泡純米酒『ときめき』だ。

もともと辛口が人気の蔵元ではあるが、この発泡清酒はやわらかくやさしい甘めの口当たりで、アルコール度数も7、8パーセントと低め。うつつすらと澱がしずんでおり、2、3度ピンを揺らすと淡い乳白色になり「うすにごり」となる。Tokimeki de Blanc(白いときめきと名付けられたのもそんな色合いからだろう。

さて、発泡酒の代表であるシャンパーニュはBRUT(辛口)がダントツ人気なのに、発泡清酒はふしぎと甘口が多い。アルコールもシャンパーニュは12パーセントほどなのに、発泡清酒は低アルコールが主流。さらに、シャンパーニュは澱を取り除くために気の遠くなるような手間とひまをかけるのに、発泡清酒は澱が舞っても美しいといわれる。

むむむ、似ているようで、否なる

もの……。

突き詰めていけばいろんな理由が見つかりそうだが、今回はワインと日本酒の成り立ちの違いということに軽く流しておこう。だって、新しい年が来るのだから。ただでさえ不景気風邪で憂鬱な頭を、これ以上重くすることはない。軽やかな味わいの心躍る『ときめき』で乾杯しよう。

細かい泡と淡いうすにごり色を楽しむなら、やはり透明のグラスがいい。きりりと冷やせば、甘味が適度に引き締まってシャープな舌触りになる。ほのかに香る麴の匂いが「ああ、これってやっぱり日本酒なんだ」と実感させてくれる。

「食前に冷やした一杯がいい」「オンザロックですだちかゆずを絞りたい」「いいや、これ、意外に洋食と合うかも。クリーム系とかオリブオイルとか」ううん、どれもこれもいいアイデア。でもやっぱり私は、そう、おせちに合わせたいのだ。もちろん季節柄というのもあるけれど、ほっくり煮た黒豆や栗の滋味あふれる甘味には、日本酒のお米

からくるまるやかな旨みが驚くほどよく合うのだ。

ウツだと思ったら試してほしい。とくにお豆や栗なんてものは、お正月くらいしか食べないでしょ。お正月でも食べない? いやいやまあそういうわずにお試しあれ。

おせちの自身はどれも意味のあるもの。保存食というだけではない日本ならではの食の楽しみ方がつまっているのだ。一箸だけでも口にしたい。それに、洋食おせちや中華おせち、創作おせち(どんなんだ?)もいろいろだけれど、やっぱり「おせち」なのだからどこかに「和」を盛り込んでほしいもの。日本酒好き、いや、日本の飲食がもたらしてくれる季節感が好きという人なら、きつとそう感じてもらわないと困るのだ。

代々、春日大社のお神酒「白酒」「黒酒」を醸しつづけてきた酒造司「春鹿」という由緒正しい酒蔵が造るニューウエーブ酒『ときめき』は、そんな意味でも二〇〇三年新春の晴れやかな食卓にはベストマッチとなるだろう。

2003年、素晴らしい年になりますように、乾杯!



株式会社 今西清兵衛商店
0742232255
「ときめき」 300ml

New

新発売の焼酎



麒麟ビール(株)
0120-111560

ピュアブルー・ダイニング
東京都渋谷区神宮前5-51-6
03-5766-0100
18時~25時(LO24時)

焼酎第3の層へアプローチ 『麒麟麦焼酎ピュア・ブルー』

焼酎人気はご多分にもれず二極化している。定番人気は、香味成分が控えて果汁やソーダなど他の飲み物などで割って飲む甲類に代表されるような個性の強くないもの。価格はお手頃。チュウハイもその路線上で人気がある。

一方の極は、原料の特性がはっきりと感じられ、伝統的な造り方で手間暇かけて造る乙類に代表されるような個性の強いもの。愛好家だけではなく、焼酎を嫌っていた層からも注目を集めるようになっていし、焼酎とは思えないくらいの高価格で売られているものさえある。

どちらにも魅力がある。その両方をうまく具合に、適度に、取り入れたのがこの『麒麟麦焼酎ピュアブルー』だろう。

商品説明には、上質な粒選り大麦を(ビール会社だからね)70%まで精白して(やっぱり麦も精白したほうがいいのか)、低温で減圧蒸留し(減圧は常圧より軽い仕上がりになるのだ)、6ヶ月以上熟成させ、最後に富士御殿場蒸留所の富士伏流水で割り水(焼酎も割り水する)して仕上げたまじりけのない純粋麦焼酎とある(どうもカッコが多くなっすみません)。

ほのかな麦の風味と香ばしさが後

味に残り、適度なコクと旨みが楽しめる。このあたりは乙類を感じるが、純粋乙類が持つ重厚さ、いや、重たさみたいなものがなく、軽快、クリア、爽快、なめらかで、甲類のカジュアルさをあわせ持つ。ということは、ストレートやオンザロックス、お湯割りなど乙類焼酎の基本的な飲み方以外に、果汁やソーダなどで割るカクテル的な飲み方も視野に入れた提案ができるということ。さらに重要ポイントとは、どちらの楽しみ方も「ちゃんと」できるといふところ。どっちつかずじゃないところがおすすめ!とりたい。

しかし、本当のターゲットはどちらの層なのだろう。ちなみに来年二月一四日までなら、100種類のピュアブルーカクテルが用意されたアンテナショップ『ピュアブルー・ダイニング100』にてあれこれ体験できる。

ストレート、オンザロックス、水割り、ソーダ割り、お湯割り、梅干入りのスタンダードメニューからイチゴ、キウイ、抹茶、ミルク、ヨーグルト、エスプレッソ、干柿入りなんていうのまである。

「麦100%」にこだわったアンテナダイニング&バーだけあって、100種のカクテルに100種のお

つまみ、十一月七日から二月十四日までの100日期間限定だ。

ここで、どの飲み方がどの層に支持されるのかを見極めるに違いない。

ちなみに私は、まず一杯目に喉の渴きを潤す「アップル・ブルー」、軽いおつまみに「紀州梅・ハニーブルー」、しつかり料理に「ウーロン・ブルー」、じっくり飲みにはやつぱり「ストレート」と「ブルーロック」、しめにきりりとマティーン感覚で「オリーブブルー」といきたい。

一緒に来た仕事仲間の女性は、最初に甘口「ピュア・ピーチフローズン」で元気をつけ、食事には「ブルー・アロエブルー」、焼酎そのものを楽しみたいと「ストレート」、最後は絶対コーヒート「ハニー・カフェブルー」で決めた。ああ、焼酎だけで、ひとコース楽しめちゃった……と、さてよ、こんな風に乗してみたい私たちは、はたしてどっちの層に入るのだ?二兎追うものは……:……というけれど、きつと我々は、二兎とも欲しいからどっちもオシャレに取り入れちゃえ世代。厳しいけれど器用でもある。ビールの爽快さも、ワインのオシャレさも、日本酒のしみじみさもみんな知っている。もしかして二極化というのはもう古いのかも知れない。このピュアブルーがお酒飲みの新しい第3の層を育ててくれるかもしれない。

100日後の結果が楽しみだ。

Look

注目の清酒

伏見の松竹梅が造る、 灘男酒「白壁蔵」の山廃酒

松竹梅といえは伏見。まろみのあ
る柔らかい味わいが甘いもん好きの
父の好みで、昔から伏見のお酒は甘
いという勝手な認識を持っていた。

その印象のまま、杜氏さんの名前が
冠された「松竹梅 白壁蔵 三谷藤
夫 山廃」を飲んでみると、ちょっ
と芯のあるくつきりと晴れやかな辛
口の味わいに、おもしろく杯の中身を
見直してしまった。

聞けば、この「白壁蔵（しらかべ
ぐら）」は昭和二十九年から神戸市
東灘区にあった宝酒蔵灘工場が、昨
年リニューアルしたものだとか。
そう、灘の宮水仕込みだったのだ。

生まれ変わった「白壁蔵」は、建築
延床面積6338平方メートル、6
階建て。写真で見ると、伝統的な
酒蔵のイメージをうまく取り入れた
近代建築といった印象。パンフレッ
トには、新しい設備だけではなく、人
間の経験と技が十分に生かされる蔵
になっていることが書かれている。な
るほど、だからこそ杜氏さんの名前

を冠した銘柄を生み出したのだろう。

三谷杜氏の名前で出されている山
廃は、本醸造の「吟醸」と「純米」
のふたつ。もともと山廃で仕込まれ

たお酒は、蔵に住む天然の乳酸菌を
ゆつくり丁寧に育て「酒母」とする
昔ながらの伝統技法でつくられ、米
本来の旨みとコクや、しっかりとし
た酸味が特徴の飲み応えのある重厚
な味わいになるもの。

三谷杜氏の「純米」は洗練された
やや軽いタッチの山廃で、濃醇タイ
プが好きな人も軽快タイプが好きな
人も、両方に受け入れられる柔軟性
を持つように感じる。

「吟醸」はさらに軽い仕上がり。で
も、あの鼻につくわざとらしい吟醸
香はなく、そこは山廃、しつとりと
落ち着いた風味で飲み飽きしない吟
醸に仕上げている。

さらに、山廃は強いお酒になると
聞いたことがある。ちなみに、一度
栓を開けたこの「純米」と「吟醸」
を5、6日忘れてほったらかしにし

てしまったのだが、飲んでみてまた
また驚いた。なめらかさとコクが増
し、後味に香ばしいナッツのような
風味が残って、なんとも心地いいの
だ。これは山廃がなせる技というよ
り、三谷杜氏の技術とセンスなのか
もしれない。

この「白壁蔵」は料飲店中心の展
開らしいが、お取り扱いのお店の
方々、ちょっと熟成した「白壁蔵」
を是非うまく取り入れられてはど
うだろう。

小さな透明な脚つきグラスに注
いで、食前に一杯おすすめする。品
のいい熟成シェリー「アモンティヤ
ード」のようにエレガントに楽しめ
るはずだ。軽く燗にすれば香ばしさ
が増し、焦げ目のついた笹ガレイな
どと絶妙の相性となる。

杜氏さんはじめ蔵で働く人々と
つて、この上なく恵まれた環境であ
ろう「白壁蔵」の代表作を、寿ぎの
この季節に「慶びの酒 松竹梅の新
星」として味わうのもオツなものだ。

◆ お問い合わせ

宝酒蔵株式会社お客様相談センター
075-241-5122



松竹梅白壁蔵三谷藤夫山廃純米
720ml 1,200円 1.8ℓ 2,400円



松竹梅白壁蔵三谷藤夫山廃吟醸
720ml 1,200円 1.8ℓ 2,400円

Hot

話題の日本酒

名前でも選んで正解 『純米吟醸酒 勝山』

知り合いの野球チームが区の大会に勝ち進み、決勝戦出場が決定した。もともと実力あるチームだが、飲むほうの実力も半端じゃない。決勝進出祝いの会に景気つけでお酒を持つていくことにした。

選んだお酒はその名も『勝山』。宮城県仙台市の蔵元で、創業は元禄年間と三百年以上の伝統を誇る歴史ある造り手だ。安政年間の二代目平蔵時代に仙台藩御酒御用蔵となり、仙台東照宮の御神酒醸造も行う名譽も獲得しているという。

もちろん選んだときは、そんなことなんにも知らない。ただただ、優勝決起集会Ⅱ飲み会の景気つけにピッタリの名前だから選んだまだけだった。

宮城県の酒造好適米「蔵の華」を百パーセント使用した「純米吟醸」は、熟した洋梨や白い花のような品のいい香りと、するりとなめらかで艶のある舌触りが心地よく、じつに柔和で気品あふれる味わい。筋肉もりもりの野球青年達には、いささか不似合いだったかもしれないが、縁

起のいい名前とすっきりした味わいで、ナインにはすこぶる評判がよく一升瓶三本はあつという間になくなった。

あとでしらべれば、この『勝山』、勝山企業株式会社という会社名だけあって、お酒造りだけではなく、婚礼宴会の『勝山館』、杜の都のフランス料理店『SHOZAN』、日本料理『醇泉』、ボーリング・スケイティングクラブなどの飲食店とアミューズメント施設のほか、パリに創作日本料理店『SHOZAN Paris』を持つ大きな会社のようにあつた。

日本酒を格として飲食の楽しみを伝える使命や、パリジャン、パリジエンヌをはじめ外国人に日本の国酒の魅力伝えるおおきな役割をなっている一大企業だったのだ。

お酒の仕事をしておきながら、そんなバックグラウンドを知らずに、名前のイメージだけで買ってしまつたのを大いに恥じたが、しかし、そういうことって意外に多いのも事実。縁起がいいから『開運』（静岡）、

孫が生まれたから『初孫』（山形）、花見だから『御世櫻』（岐阜）、十五夜だから『月の桂』（京都）、いやいやラベルが綺麗だから選んだ、文字が気に入ったからなんとなく………つていうのが普通なのだ。

精米歩合が何パーセントで酵母がどうかとか、限定生産の幻！ 三本本のみとか、無濾過生原酒だとか、YK35だとか、普通のお酒飲みにもわかるわけがないのだし、そのテの情報など食卓ではそうたいして重要なことでもない。そのあたりは日本酒特集雑誌の愛読者にまかせておけばいい。こんな機会だからこの名前のお酒を選んだ、みんなで飲もう、楽しく飲もう、美味しく飲もう、そんなやり方があつてもいいはずだ。名前から入って中身を知る。それもひとつのきっかけ、決して悪いことではない。

大いに飲み騒いだ決起集会、もちろん野球チームは後日見事優勝を果たしてくれた。わかりやすい名前『勝山』万歳なのだ。

宮城の蔵の華

純米吟醸酒『勝山』

1.8ℓ 3000円



勝山企業(株) 勝山酒造部
022122214451



司牡丹酒造
0889 2211211

春季限定 司牡丹『土州霞酒』

最近とみに思うのが、日本酒ほど季節を感じさせてくれるお酒はないなあということ。

今この原稿を書いている二月は、なんととっても新酒の季節だ。「しほりたて」、「あらばしり」、「生酒」のできたてフレッシュな日本酒が味わえる。

原稿が掲載されている頃は、春うららかな桜の便りも聞こえる春霞の季節、ということ、「霞酒」がおすすめしたい。

この「霞酒」とは濾過をしないでオリを残した、淡いにがり酒のようなタイプのものをいう。いろんなメーカーさんが造っており最近人気だけれど、「霞」と名付けるところがなんとお洒落ではないか。

特に今年は、高知司牡丹酒造の『土州 霞酒』がいい。純米の絞りにたてに純米大吟醸のオリをからませた「うすにがり」で、桜の花が舞い散るような、もしくは、遠くの花々が朧にかすむ景色のような、はたまふんわりとやさしく甘い風に頬をなでられるような、なんとも心やわらぐ春のお酒といえる。

ちなみに夏なら、爽快な「生貯蔵酒」をきりりと冷やし切り子の酒器で涼やかに。もしくは吟醸酒をシャベット状に凍らせてライムを添えるのもおつなものだ。秋はもちろん「ひやおろし」。夏を蔵の中で過ごし、ほんのり熟成したまろやかな味わいを楽しむ秋ならではのお酒。

冬は「純米酒」の「生もと」か「山廃」をぬる燗で。ほっくりとした旨みが体を包んでくれる。熱燗好きの私はこの時期「ヒレ酒」命でもある。

さて春のお酒に話をもちすと、合わせるおつまみはもちろん新筍となる。こりこりさくさくの食感と新鮮な甘味はとてたてが一番。さらにあの独特な苦味がとっても重要なのだ。滋味あふれる苦味こそ冬の間に眠っていた体中のエネルギーを目覚めさせてくれる元となる。生まれたての息吹がギュッとつまっている筍を「霞酒」でやれば、体と心の芽が膨らむのをきくと感じられるはずだ。さらに、海のものとの山のもを一緒にいただくというのも体のためにとてもいいことらしい。たとえ「筍の土佐煮」。鰹節を使うというだ

けで「土佐」というネーミングになつてしまつてなんだかなあとは思つけれど、これは理にかなつた旬のおつまみなのだ。木の芽を添えてすがすがしさを出せば、日本人なら誰でも「あ、春だな」とうきうきしてくるといふもの。

土佐ではなくあえて『土州』という古語を使った司牡丹酒造のポリシーは、【土佐】【本物】【エコロジー】にこだわり、人々にワクワクするよきな日本酒の楽しさを伝導することだといふ。

これなのだ。季節感あふれる日本酒は、旬の食材や季節の食卓を楽しく美味しくしてくれる素晴らしいツールなのだ。さらにその土地土地のカラーが入れば、飲み手は間違いなくワクワクうきうきしてくる。

日本酒業界は今まさに冬真っ盛りといった厳しい状況ではあるが、お酒買ってください、飲んでくださいと迫るより、あなたの今夜の食卓をより楽しくしてみませんか？と提案するほうがきつときつと早道に違いない。日本酒業界に春の息吹が訪れるように春酒で乾杯しよう。

司牡丹 春季限定『土州霞酒』
720 ml 1600円

Hot

話題の日本酒

色白雪国美人のような、 山形、米鶴『盗み吟醸』

『盗み吟醸』とは、蔵元に古くから伝わる門外不出の吟醸酒があり、あまりの美味しさに、それをこっそり盗み飲みしたことに由来したネーミングらしい。シャレがきいているが、この『盗み吟醸』を買った、もれなくついてくる小冊子『盗み吟醸』も小話風の昔話が載っていてなかなかおもしろい。

たとえば「盗み吟醸 秘伝」編は、タイトルが「精を放つ」。あらすじはこうだ。

【孝吉は酒造りがうまかった。十本仕込めば一、二本は失敗という時代、決して失敗しなかった。孝吉秘伝の方法は、生米から手間暇かけて造る

「菩提もと」を竹筒に詰め、もとずりて造った「生もと」に差し込み、水鉄砲よろしく打ち込む方法。そう、まるで「菩提」は男、「生もと」は

女のように。男の精を女に打ち込めばきつといい「もと」が生まれると信じていた。そのとおり、「生もと」はまもなく膨れ始め、やがてはじける。百発百中だった。精を打ち込むとき、孝吉自身も精を放ったような快感に浸る。そこだけは誰にも教えなかった」のだとさ。

この孝吉の秘法は、南蔵王の山すそにある小さい酒蔵でおこなわれている「差しもと」という酒母技法のこと、これは酵母が発見される前にあった、いわゆる微生物工学のお話なのだ。

もちろん、小さい酒蔵とは『盗み吟醸』の生みの親、山形、高畠の米鶴酒造のこと。本当の話なのだろうか、こんな風に描かれるとグッと興味をそそられる。

おまけに、こうしてはじけて（！）

生まれた『盗み吟醸』を口に含んでみると、きめが細かくつるりとなめらかな舌触りで、白くやわらかい果実からわきでる蜜のような甘美さとみずみずしさにおどろく。これはまさしく雪国育ちの色白雪美人ではないか。こんな美人を生み出した、孝吉さん、あんたはえらいっ！

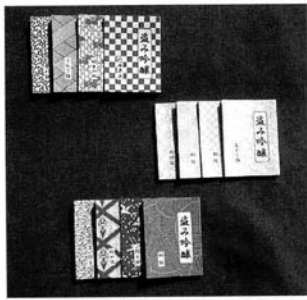
元禄創業の伝統を基盤に造られたお酒はもちろん、風光明媚な『まほろば』（山や丘に囲まれた真に美しい優れた場所をさす万葉の言葉）で生まれた、かずかずのお話も実に心に残る逸品だ。飲めば飲むほど、おもしろい。飲む世界に入り込んでしまおう。

この清らかな味を生かすには、繊細な旨みの絹ごし豆腐をつかった湯「豆腐を合わせた」。燗にした「雪国美人」は、もちろん、人肌できまり。孝吉さん、いっしょにやりませんか？ もっとお話を聞かせてくださいよ。

◆
『盗み吟醸』 1.8ℓ 3,620円
720ml 1,715円
300ml 670円



米鶴酒造株式会社 山形県東置賜郡高畠町二井宿1076
0238521130



New

新発売の日本酒



津乃峰酒造株式会社
徳島県阿南市長生町諏訪の端1-1
0884-220606

柔らかいけど芯がある、 徳島、津乃峰『吟醸』

今年には新年から日本酒関連のイベントやセミナーの仕事がやたらと多い。日本酒応援団兼チアガール(?)の私としては、美味しい日本酒と美味しい旬の食材、さらには、楽しま方のあれこれをいろんな方にご紹介しようと、新春からばたばたと走り回っている。

酒ビンに埋もれながらセミナー準備をしているとき目にとまったのが、なんともシンプルなラベル『吟醸』だった。

なんとやさしいネーミング!とボトルを手にしてみると、徳島県の津乃峰酒造とある。関東ではあまり見かけない名前だ。

杯に注いでみると、ほんのり山吹色がかかった美しい色。そして落ち着いた香りと優しい果実香が印象的。続いて、杉の木やミントのような青々しい香りがわきたってくる。ああ、なるほど、製造年月日2002年12月で絞られただった(開けたの

は1月半ば)。そう、絞られたは時として、ハーブやミネラルウォーターのようなすがすがしさを放つのだ。味わいは、軟水仕込みなのだろうか、なめらかで柔らかい甘味を感じる。だけど、ググッと尻上がりにしっかりとしたコクが広がり、ナッツのような香ばしい後味を残す。これはきつと山田錦の特徴だろう。

四国瀬戸内より生まれるお酒は、いつも、ソフトで甘く感じるのだけれど、津乃峰のある阿南市は太平洋に近い。女性的なニュアンスだけど、どこか一本芯がとおっている味わいは、もしかしたらそんなところにも要因があるのかもしれない。

こういうお酒は飲み飽きしない。新鮮な白身のお魚、そうやっぱり鯛の刺身を合わせた。コリコリぷりぷりで、噛みしめると昆布の味がするほんものの鯛。鯛の身の自然の甘味に実に合いそうだ。さらにこの絞られたの新鮮さなら、わさびの青っ

ぽい風味も絶妙に生きるはず。もちろん徳島名産すだちをしぼってもまた格別だろう。

昭和二十八年創業。阿波三峰の津乃峰山頂にある津乃峰神社の御神酒として奉納してきた由緒ある蔵とうかがった。それにこの神社、延命長寿の神様なのだとか。そんなありがたい神様にささげられた御神酒に、セミナー準備の慌しい中でめぐりあえるなんて、わたしったら、こりゃあ春から縁起がいいわい……なのだ。今年には日本酒応援団、ますますがんばりますと思わず手を合わせてしまったよ。

しかし日本酒チアリーダーだから言うわけじゃないが、こんなミニストリーを持ち、飲み飽きしない品のいい味わいで、おまけに、この時期ならではの絞られたのよさを楽しめる津乃峰『吟醸』を、県内消費だけにとどまらせておくのは、なんとももったいないおはなし。お取り寄せをおすすめしたい。

『吟醸』 1.8ℓ 3,000円

720ml 1,748円

New

新発売の日本酒

なぜ今、木桶仕込みなのか。 あさ開き「純米大吟醸 木桶仕込み」

このところ「木桶仕込み」の日本酒のお知らせが相次いでいる。知り合いから送られてきたのも、岩手県は(株)あさ開きの『純米大吟醸 木桶仕込み』である。説明書にはこうある。

昭和三十年代初めまで使われていた木桶が、その後、衛生的で安定した酒質が保たれるホーロータンクに変わった。食の世界では伝統や文化が見直されており、日本酒の世界でも、自然な素材でできた木桶を見直してみたい。この伝統の技術を伝えることは、酒造りに携わるもののも命。その意味で酒造りの原点である木桶仕込みを、全国の有志蔵十六蔵で復活。古き良き時代の酒造りを再現した、と。

木桶仕込みは数年前から、長野小布施の枡一が知られている。アメリカ人の金髪美人セーラ・マリ・カミングスさんが酒造りに携わり、伝統の木桶造りを復活させたのだ。今回の十六蔵にはどうやら彼女が声をかけたらしい。

なるほどこういうことは当の日本

人では見えなかったことかもしれない。さすがだ。

あさ開きの『木桶仕込み』は「岩手県オリジナルの酒造好適米、吟ぎんが」使用。「生もと仕込み」「袋吊り絞り」「斗ビン取り」と手間暇かけている。

ワインをやっている者が、木桶仕込みと聞くと、「木の香りがするのかなあ」とか「杉やヒノキのニユーアンスが感じられる」とか「若干のバニラ香が」とか「軽いロースト香が」などと、思わず口走ってしまいたいようになるのだが、そこはグッとこらえて味見してみると、意外にも、爽やかな吟醸香とすっきりなめらかな舌触り、清らかな後味、と「木」の影響というのとはほとんど感じられないのにおどろいた。

まさに、岩手が育んだ自然の寒仕込みと大慈清水の伏流水が産み出す、洗練された純米大吟醸そのものの味わいだ。

これを飲む限りでは、木桶仕込みといっても、木の風味がそのまま商品に反映されるものではないという

ことに気がつく。木の風味をつけることが目的ではないのだろうか。

はて、昔はどうだったのだろうか。なんとなく、昔の日本酒はどれもほんのり木の香りがついていたように聞いたことがあるが、それは木桶仕込みのせいではなかったのか。たしか樽仕込みなどはしっかりと木の香りがあり、それが個性となっている。

最終商品にはあまり影響を及ぼさない木桶仕込みに思えるが、木の伐採、製材、製作、仕込みと大変な手間暇がかかることや、古き良き時代のノスタルジーがバックグラウンドとなつて、ある種のストーリー性は生まれてくるのだろうか。このあたりが、今、木桶が登場してきた大きな理由、と考えるのはひねくれていだろうか。

でも、この先数十年後、ホーロータンクがすべてコンピューター制御システムのステンレスタンクにでも変わった時、懐かしの「ホーロータンク仕込み」ができるのではないだろうか。ハハハ、考えすぎか。

一般発売は四月。ノスタルジックな味をお試しになつてはいかがだろうか。

あさ開き 純米大吟醸 木桶仕込み

720 ml 5,000円



さつま五代『蔵出し』
 5400ml 10,800円
 1800ml 2,980円
 720ml 1,800円

さつまおごじよは知性と勇氣の代名詞 山元酒造さつま五代『蔵出し』さつまおごじよ

焼酎、特に南九州の焼酎はいつも
 ロマンあふれる歴史と逸話をもって
 おり、思わず惹かれてしまうのだが、
 この「さつま五代」も、遠く神代の

時代、高千穂に降り立った天尊、ニ
 ニギノミコトの皇居があつたと伝え
 られる神話の里の蔵であり、新田神
 社の守護神である五大尊明王の「五
 大」が転化した「五代」を焼酎の名
 としている。

蔵を訪ねた人のお土産としてはじ
 めて飲んでみたけれど、まろやかさ
 と品の良さ、適度なコク、さらには、
 飲めば飲むほど引き込まれる不思議
 な底力を感じて、あつという間に二
 人で一瓶空けてしまった(ただのお
 酒飲みというなかれ笑)。

機械による大量生産品があふれて
 いる中、原料を吟味し昔の手法のよ
 いところと現在の技術を融合させ、
 すべて手造りで人のぬくもりのする
 芋焼酎づくりを行うことがモットー。
 現に、兎釜と木桶を組み合わせた古

来の蒸留方法をとりいれており、木
 桶を使うことで(お、また木桶だ)
 肌のぬくもりの感じられる焼酎がで
 きるといふ。

しかし、その手造りから来るのか、
 それとも、川内川が流れる水の都川
 内の良水から来るのか、はたまた
 九く十一月の旬の有機栽培サツマイ
 モしか使わないところから来るのか、
 甕仕込みから来るのか、柔らかいけ
 れど、ググツと舌と心をわしづかみ
 にするような味わいは一体なんなの
 だろう。

そう、気になっていたのは、「さ
 つまおごじよ」という言葉だ。

鹿児島女性のことを指す呼び名
 で、なんとも風情のある名前である。
 私の級友にもさつまおごじよがいる
 が、彼女いわく、鹿児島といえば男
 尊女卑のメッカと思いがちだが、実
 はその裏で、聡明、賢明、しっかり
 もののさつまおごじよが糸をひいて
 いるものなのらしい。

実際、我が国初の従軍看護婦とな
 った町田栄子や、幼児期に片目を失
 明しながらも、日本女性で初めてア
 メリカの大学から理学博士の称号を
 受け、日本女子大教授として栄養学
 の研究に打ち込んだ丹下梅子、近年
 では、平成4年、ヨット「海連」で
 単独無寄港世界一周を果たした今給
 黎教子さんもさつまおごじよだった。
 ヨットによる単独無寄港世界一周は、
 女性で初の快挙というニュースはい
 まだに記憶に残るところだ。

もしかしたら、柔らかい中にもぐ
 つと芯が通っているこの『蔵出し
 さつまおごじよ』は、まさに、さつ
 まおごじよが本来持っている知性や
 勇氣が、この土地の風土とともに、
 知らぬまに封じ込められているのか
 もしれない。それが封を開けたとた
 ん、飲み手の舌と心をわしづかみに
 するのかもしれない。

いや、杜氏さんをはじめ蔵人の後ろ
 で、優れたさつまおごじよが糸をひ
 いているのかもしれないが・・・。

山元酒造(株)

☎0996-2512424

Hot

話題の焼酎

湿度の高いこの季節には、爽快泡盛『島唄』だ

東京都内は空前の温泉ブーム。お台場、東京ドーム、豊島園と

次々に温泉テーマ施設がオープンしている。自称「温泉ソムリエ」の私もいち早くテイステイング(?)に行かねばと思っているのだが、お風呂は芋の子洗い状態、食事処は合コン状態ときいて、ちよつと腰がひけている。「沖繩は空気そのものが温泉」との

たまつたのは、日本酒スタイリストの木村克己氏だが、ユツタリのみびり癒されてこそ温泉。海に囲まれた島らしい湿度、ミネラルを含んだような潮風、南国の時間の流れ、土と

草花の匂い……、こういった独特な空気感、まさにユツタリのみびりの温泉そのものと実感する。まさにお見事な表現。

ああ、温泉空気に満たされて癒されたいつという時に飲むのは、やっぱり温泉空気に醸された泡盛がいい。特に梅雨時のジメジメ湿度の時は、

もう、泡盛しかないと言い切ってもいい。

明治十六年創業と泡盛メーカーとしては比較的古い(資)比喜酒造の『島唄』は、泡盛独特の臭みが少ない透明感のあるタイプでアルコールは25%。氷と少しの水で割ると日本酒くらいのアルコール度数になり、体に優しい度数で癒しも抜群だ。

正直、こんなにジメツとしていると、個性の強いものや、こつてりアルコール飲んでますつ、みたいなお酒は疲れるのだよ。

さらりと爽快、軽快、なめらか、それでもきつちり旨味あり、みたいなお酒が断然いいよねえ。

この『島唄』、軽い味わいなので水割りでも飲みやすいが、できることならシークワサーのジュースを入れたい。沖繩産の柑橘系果実で、別名ヒラミレモン。

泡盛に入れると、強い酸味が爽快

感を高めるだけでなく、ビタミン豊富で悪酔いしないといわれる。最近

は東京、大阪でも売られているが、そうはいつてもなかなか手には入りにくい。そんなときはライムを使おう。それもちまちま薄切りなんかじゃなくて、半分に切つてぎゅつとつぶり絞り込む、そしてそのままグラスにポチャン。皮の苦味や風味も一緒に味わうのだ。気になる人は切る前に一度洗っておけばいい。

こちらはどこでも手に入るようになったゴーヤーの炒めたものや、島らつきようのおひたしなど、苦味辛味のある沖繩流元気野菜のおつまみには、もう持つてこいのバランス。

これで都会のジメジメ感が温泉空気に変わり、飲むほどに癒されていくこと間違いなし。

(資)比喜酒造

☎098-994-8080

Look

注目の焼酎



「撫子」と「日々草」から生まれた、壹岐、本格焼酎花酵母仕込み

壹岐はワインで言うところの「原産地統制呼称認定」の麦焼酎産地だ。

先日、この原産地統制呼称の壹岐麦焼酎を飲み比べる機会があったのだが、伝統的なお酒としては非常に洗

練された味わいをあらためて実感した。

歴史は古いのに新しい味わい…、これはひとえに造り手の姿勢ではないだろうか。新しいものに前向きに

挑戦していくチャレンジ精神。

壹岐焼酎協同組合の商品パンフレットを見ると、三百年の歴史にさまざまな伝統酒のほか、飲みやすさを追求したタイプ、人気の長期熟成

New

新発売の日本酒



「水虫」
720ml 780円

まさに初夏向きの日本酒だろう。蒼く透きとおった海の中を思わせるブルーライトカラーのボトル。能登の海洋深層水と白山の伏流水を使



本格麦焼酎「なでしこ」撫子酵母仕込み
720ml 1,095円
本格麦焼酎「玉姫」日々草酵母仕込み
720ml 1,095円

酒、リキユール類など新しい商品の開発に努力されている様子がかがえる。

「なでしこ」と「玉姫」はその代表といえるだろう。

秋の七草で知られる撫子の香りにカプロン酸エチルが含まれており、その香りを持つ野生酵母を花から分離することに成功。さらに、そのいい香りを飛ばさないように低温でゆっくり仕込んだのが「花酵母仕込みなでしこ」だ。

カプロン酸エチルとは日本酒の吟醸香のこと。デリシャスリンゴや熟したバナナのような香りをいう。

実際飲んでみると、本当に吟醸酒のような華やかでフルーティーな香りに驚く。しかしアルコールは25%で

海洋深層水使用の涼しげな清酒『水虫』

用。アルコール度数11%。あつさりすつきり爽やかな飲み口。まことに涼しげではないか。

ところで、能登でも海洋深層水、造ってるんだなあ…。

高知県室戸沖や富山、沖縄というのは聞いたことあるし、ミネラル豊富、細菌に犯されていないピュアでクリアな水、アトピーにもいい、などなど話題になってるのは知っている。しかし、能登沖にもあったのか。で、この海洋深層水仕込みの日本酒、他県のもので一度飲んだときに、塩辛いので驚いたことがあった。

ぴりりと焼酎らしい刺激があつて不思議な印象。優雅だけれど芯がある。そう、「ヤマトナデシコ」のイメージジブりの出来栄えなのだ。

秋の七草とはいえ、撫子の花の見頃は実は夏。ちなみに花言葉は「永遠の愛情」「純愛」。なんだかうきうきしてくるでしょう。オン・ザ・ロックスかトニック割りで洒落にしたい。

一方、「玉姫」は日々草の花酵母使用。深い味わいを産み出す酵母といわれるとおり、香りは穏やかだけれど味わいになめらかさとまろみがあり、なんだか包み込んでくれるような優しいニュアンスを感じる焼酎だ。アルコール25%をお湯割りにして、のんびりゆったり楽しみたい。

さてこの「水虫」はどうかというところ、塩辛さはないが、なめらかな舌触りでミネラルウォーターのようなニュアンスを感じる。後味もすっきりしており、日本酒特有のベツトリ感がなく爽快に楽しめる。新鮮なきゅうりや茄子の浅漬けなんかをサクサクツとおつまみにしたい。

しかし気になる点がひとつ。「原材料は米だけです」とボトルにあるので純米酒かと思いきや「米・米麴・醸造アルコール」と表示されている。なんで「米だけか」といえば、この醸造アルコールは「米どり」

日々草は、白やピンク、赤、紫の小ぶりの花でよくベランダや庭先に並べられる、いわゆるガーデニングで人気の花。別名キョウチクトウ。こちらも花の見頃は6月から盛夏にかけて。花言葉は「永遠の友情」「楽しい思い出」。ちなみに「玉姫」とは彦岐に伝わる良妻伝説からとられた名前なのだろうか。どおりでなんだか安心感のある味だと思った。

さて、どちらも季節感あふれるロマンティックな焼酎。「永遠の愛情」と「永遠の友情」の思いを込めてこの夏、友人と、家族と、恋人と、夫婦で…、グラスを傾けるのはいかが？

彦岐焼酎協同組合
☎0920-45-2111

だから…なのだと。そういわれれば確かに米だけ、おっしゃるとおりでございませうが、こねくり回した言いようが、かえって海洋深層水や白山のピュアでクリアなイメージを、濁らせてしまうような気がしないでもない。

とはいえ、さっぱりと楽しめる『水虫』。きりりと冷やして切り子のグラスでいってみたい。梅雨の蒸し暑さをきつと洗い流してくれるだろう。

萬歳楽 ☎076-1193-1171

Hot



話題の日本酒

秋刀魚の塩焼きに、 マティール風「生酒」が 絶妙マッチ

香り豊かな山縣本店
「かおり生酒」
300ml 500円



あつさりとした末廣酒造「生酒」
300ml 420円



先日おもしろい体験をした。

洋酒をメインに置くホテルのカクテルバー。アーリータイムサービスで、おつまみ一品と飲み放題で2000円だという。これはお得と行ってみると、本日のおすすめおつまみメニューの中に「鯛のお頭の塩焼き」というのがある。いやはやこの金額にしてはなんと豪華。和食を併設するホテルのバーだけあって、リサイクルメニューかもしれないが、鯛大好き、豪華大好きな私は思わず注文した。

でも困ったのは、合わせるお酒を

どうするか…。もちろん日本酒、焼酎はない。そこで閃いたのがマティール。ジンのきりりと引き締まった味わいは、魚の生臭味を消してくれるし、塩味や旨味がマティールの風味に合う。それにより、マティール二の冷たさが、魚の脂をすつきりと洗い流してくれ、意外に食欲をそそることを感じたのだ。

でもね…、やっぱり日本酒…、ほしくなるんだよね。焼き魚にはとくに。鯛とはいかなくても、そろそろ秋刀魚の季節だし。パリパリと焼けた皮にすだちをきゅっとしぼって、身をつつ一つと骨からはずし、パリと頰張る瞬間、ああ、日本人でよかった、ああ、日本酒が旨い…、とこうなるんだよね。

本来なら、焼き魚にはヌル燗や熱燗が似合うところだが、燗にはちとまだ早いこの時期。なにかいい楽しみ方はないかと思っていた矢先にさつきの体験。そう、日本酒をマティール

New



新発売の焼酎

大甕所有数日本一の蔵、 櫻の郷酒造の 芋焼酎「無月」

「長期甕貯蔵原酒 無月 芋焼酎」
720ml 陶器入り 2000円



んでみるとピリツとしたアルコールの刺激が少なく、とろつとなめらかな感じと優しい口当たりのものが多いように思う。

しかし、この「甕」、どこにでもあるものではないし、作るとなればけっこう費用も時間もかかると聞いたことがある。大きいものになるとなおさらだろう。

宮崎県南那珂郡の櫻の郷酒造は、この甕貯蔵と手造りに力を入れる蔵だ。

「焼酎道場」と名付けられた蔵の中には、4000基もの大甕がズラリと並んでいるらしい。

甕の直径0.9m。高さ1.2mの大甕はすべて中国で特別に作られたものなのだとか。特に1100度という高熱で焼かれた甕は、遠赤外線効果も高くなるという。

この大甕を使い、3年以上の熟成貯蔵されて生まれたのが「長期甕貯蔵原酒 無月」だ。

「甕」を使って熟成させた焼酎は、まろやかになるといわれている。甕から放たれる遠赤外線の効果や鉱物質の影響、さらには、甕の内側にある微細な孔の作用で焼酎が呼吸を繰り返して、じわじわとまろみを増していくからだ。

近頃、「かめ仕込み」とか「かめ貯蔵」とラベルに表示されている焼酎をよく見かけるが、たしかに、飲

「二風にアレンジして合わせてみるのはどうだろう。」

アレンジといったって簡単。大きめのグラスに大きめの氷をごろんと入れ、そこに冷えた日本酒をそそぎ、ステアする(かき混ぜる)のだ。グラスが白く曇るくらい冷えればOK。それをやはりキンキンに冷やした別のグラスに注げば出来上がりだ。カクテルグラスならそれっぽいのが、面倒ならショットグラスや小ぶりのコップだっていい。切り子のお猪口なんかもおしゃれだろう。ともかくポイントにはキンキンに冷やすというところ。すだちの皮をさつと絞りかければ、かなりの本格派となる。

きたい。

火入れをしていない新鮮さが魅力の『生酒』は冷やしてこそその魅力が生きる。本醸造ならなめらかに、原酒ならハードに、吟醸なら華やかに、低アルコールならソフトにとタイプ別に違いも出せる。300mlのお手軽サイズが各社いろいろ出回っているからバリエーションも豊富に楽しめるだろう。

熱々の秋刀魚をハフハフつまみながら、きりつと冷えたマティーニ風の『生酒』で口の中をリセットする。初秋の風情を満喫できる組み合わせではないか。

絶対飽きない、日本人好みの相性だと思っがいかだろう。

Look

注目のグッズ

光る！溶けない！不思議な
アイスキューブ人気急上昇中！！



「ライト・キューブ」
1個 500円(銀座博品館)
インターネットでは24個10000
0円程度で販売している。

薄暗いバーカウンターでグラスを傾ける男。手に持つグラスの中身が、げげつ、青い閃光を放っている。あれはいつたいたいなんのカクテル!? 実は、「光る水」が入っているのである。中身はなんてこたあない、普通の焼酎のロック。

この「光る水」は、今じわじわ人気上昇中の「ライト・キューブ」なるお酒グッズなのだ。プラスチック製の氷の形をしたおもちやで、中に電池が組み込まれており、一定方向にたたくと光り、反対方向にたたくと消える仕組みになっている。バッテリー交換は出来ないから、消えたらおしまいで1個500円也。でも、10時間くらいは持

つんじゃないだろうか。一晩のパーティーには十分だし、カクテルだったり数十杯分くらいは遊べる。もちろん、冷凍庫に入れば「氷」としても使えるし、本物の氷のように溶けないから、お酒が薄まることもない。これがいい。

色は「白」、「青」、「緑」、「赤」、「オレンジ」、「黄色」の6色に、この夏、新しく「ピンク」が加わり全7色。まさに、派手派手パーティー好きのアメリカ人らしい発想のおもしろグッズだ。

実際、お酒に入れるのなら白か青がきれい。焼酎や日本酒など透明なお酒にはピッタリ。赤やオレンジは、お酒そのものの色がわからなくなる

し、ちょっとエグイ感じがしなくもないが、ワインクーラーの氷に混ぜたり、大吟醸や生酒のボトルを冷やす時のオシャレグッズとして使うのもいい。本物の氷の中に、2、3個混ぜるのがいい感じだ。

とあるオイスターバーでは、青いライトキューブを、牡蠣を並べる水のディスプレイの中に所々混ぜて使っているらしく、とても美しいのだとか。

お酒の席の話題作りにはもちろん、花瓶に入れてもいいし、玄関や浴室トイレの演出にもいい。使い方はあなた次第。

パーティーシーズン前には要チェックですぞ。

アルコール37度の芋焼酎は、その

アルコールの強さとはうらはらに、芋の蒸されたような甘い、ほっくりとした優しい香りに、さらっとした中にも、まろみのある舌触りを堪能できる。

オン・ザ・ロックスであればあっさりとしたスムーズに、お湯割りであればはなやかにメロウに、とそれぞれ違った楽しみ方でいけそうだ。

ところでこの「無月」という名前、こちらにもまた中国由来であるらしい。古来より月を愛でながら酒を飲むのはひじょうに風情のあることとされている。しかし、本当に酒を愛するものは「月」の「無」いときでも美しい月を想像しながら、毎夜酒を

楽しむことができる。これを中国古

典で「無月」と表現されるのだとか。そろそろお月さまが美しくなる季節。月見酒としゃれ込みたくなるが、月が無くて大丈夫。想像力を働かせてこの「無月」をぐつとあおれば、いにしえの中国詩人たちと杯を重ねることができるかもしれないのだから。

ちなみに、芋のほかに麦麴をつかった麦焼酎、米麴をつかった米焼酎の貯蔵もあり、どちらもアルコール41度。お好みに合わせて選ぶことができる。

◆ 櫻の郷酒造合名会社

☎098715514134

New

新発売の焼酎

ナツメヤシ原料の新しい焼酎 『長期樽貯蔵 孤独な天使』発売

トウイスキーのようにハードな印象でもない…。

はてさて何の蒸留酒かとおもいきや、なんとナツメヤシが原料だと聞いて驚いた。ボトルの裏ラベルには、原材料「デーツ」とある。これ、ナツメヤシのことなんですわねエ。

とはいえどんな形をしているのか見当もつかない。『デーツは、エジプト、イラン、イラクなど、砂漠に近い乾燥した熱帯・亜熱帯で生産される甘く栄養価の高い果物です』と説明書にある。ほほう、果物なのか…。

表ラベルにはやしの木のイラストがあるから、たぶんこの木の実からジュースか何かを絞ってつくられるのだろう。

…てことは、ココナッツジュースか？ いや、ココナッツの感じはないなあ。

いやはや、全く未知の飲み物だけれど（無知な飲み手ともいえる）、製造元は宮崎南部の南郷町にある井上酒造（株）。れっきとした日本だし、創業明治27年の言わば老舗である。

もしかして、あの日南海岸に生えているやしの木から採ったものだった



『長期樽貯蔵 孤独な天使』
アルコール36度 720ml 2250円

色はほんのり淡い琥珀色、香りはふわっと甘いバナナの香り、味はまろやかでとろりととろけるような舌触り、後味にナッツのようなこおぼしさとアルコールの刺激が残る。

うーん、米の焼酎よりコクがあるし、芋独特の匂いがない、黒糖や泡盛のようなミネラル感が強いわけではなく、ココナツクやアルマニヤツクよりも野趣あふれる風味。とはいえモル

Look

注目の日本酒

夏期限定！ 氷室貯蔵 『夏の白雪姫』 純米吟醸にがり生酒

ます。以下の手順でお召上がりください」といふかなり細かい注意書きがついている。

- ① 冷蔵庫で丸1日以上冷やす。
- ② お召し上がりの前に冷蔵庫から直立の状態で静かに取り出す。
- ③ テーブルの上に置く（↑これがなかなかおもしろい）
- ④ 上澄みと沈殿部分をあえて混ぜない。混ぜるために横にしたり、ゆすったりすると酒の中にたまって

いる炭酸ガスが一気に吹き出す恐れがあるのでやめてください。…とあるが、私は全くこの注意書きに気がつかず、クール宅急便で届いた瞬間に、ワイイと喜び勇んでキャップをあけてしまった。おまけに濁りだからと思いきり上下左右にシエイクしてからさらに注意書きは続く。

- ⑤ キャップを1cm程度開ける（時計逆方向に）。
- ⑥ ジュワットと泡があがってきたらこぼれないうちにキャップを締め
- ⑦ 5〜6の動作を何回かくり返す。
- ⑧ 泡があがってこなくなったことを



『夏の白雪姫』
アルコール36度 720ml 1200円

華やかで、ちよつとシャレがきいていて、飲みやすいけど、本格指の味。…こういうのが女性に受ける清酒じゃなからうか。白雪姫の高貴で愛らしいお酒

なんてつたつて『白雪姫』だ。別にデイズニーが清酒を発売したわけではない。夏むけの清酒として涼しげな印象であるし、濁り酒で白濁しているし、さらに「氷室貯蔵」のイメージも「白雪」に結びつく…ということでのネーミングだ。

【本品は生にがり酒です。生のため、びんの中では発酵が現在も進行してい

りして？

…と想像はつきないのだが、その
デーツと「麦焼酎」をブレンドして、
檜の木樽で熟成させたのが、ともかく
この「孤独な天使」らしい。

どうも、「孤独」とか「天使」とい
うのは近頃の焼酎には付き物みたいだ
が…。

なるほど、まろやかな旨味とこお
ばしきはきつと麦から来るのだろう。
ふわっと漂うバナラ香は檜の樽から。
そして、ブランドやウイスキーより
どことなく軽やかでスキツとしてい
るところと、植物的な匂いがわずかにあ
るのがデーツから来る個性だろうか。
そうそう、樽熟したテキーラやミディ
アム・テイストのラムに近いかもしれ
ない。

最近「洋酒」や「ハードリカー」
という重たいイメージで敬遠されが
ちなみだけに、テキーラやラム、ジン
口、パッサ、データーなど、トロピ
カル系アジア系の蒸留酒やリキュール
は、意外にも注目度アップと聞く。
チギリス・ユーフラテス河畔の果
実「デーツ」の蒸留酒なんて、まさに
その源流とも言える。そう、なんと
いっても蒸留酒の元祖「アラック」が生
まれたのは、デーツの故郷アラビアな
のだから。もしかしたら、アラビアの
錬金術師たちもデーツ酒の甘い香りに
酔いしれていたかもしれないと考える
と、なんとなくうきうきしてくる。

井上酒造(株)
☎0987-68-1055

確かめてからキャップをすべて開
ける。
…なんですと。こんなこと全く知らず
に開けましたよ。勢いよく。で、さら
にさらに注意書きは続く。
⑨ 沈殿物は対流により自然に混ざり
ます。炭酸ガスが抜けたら混合し
ても大丈夫。
⑩ グラスに注いでお召し上がりくだ
さい。お好みにより氷を入れてお
楽しみ下さい。
⑪ 最初のガス抜きが大切です。ガス
の力が弱くなったら吹き出しませ
ん。
…つて、遅いんじゃー。ハイ、ご想像
どおりの結果になりました。とほほほ
とはいえ、あふれるお酒に慌てること
なく、すかさずキャップを締め直し、

素早い行動で一命を取りとめ、しっか
りと味わったその味は、グレイプフル
ーツや青りんご、ヨーグルトのような
爽やか華やかな風味と、炭酸のフレッ
シユ感もあり、純米らしい後味のキレ
も心地いい、実に後をひく本格派なタ
イプであった。
原酒ブームのなか何よりいいと思
うのはアルコール13〜14%というこ
ろ。ソフトだけど旨味が十分に残る低
アルすぎない調整具合が素晴らしい。
創業明治41年、米と水どころの新潟
豊栄市小黒酒造がおくるこの夏限定
『夏の白雪姫』。おすすめの逸品だ…が、
ガス抜きだけは忘れずに。

小黒酒造(株)
☎025-387-2025

Hot

話題の日本酒

売上はアジアの学生支援基金に。 純米吟醸『静流』(しずる)。



杜の蔵 純米吟醸 「静流」
300ml 1500円

清らかな雫をイメージさせるブル
ーボトルに、墨字のデザイン文字。
ちよつと読みにくい「静流」と書
いてある。読み方は「しずる」。実は
これ人の名前である。
シンガーソングライターの「おお
たか静流」さんがオリジナルラベル
を付け、ライブ会場や特定のお酒屋
さんで販売している清酒なのだ。売
上は日本に留学するアジアの学生支
援基金になるらしい。
彼女の名前は聞いたことがないと
しても、CMや番組挿入歌などで、
透きとおった声と心の奥を揺さぶる
ようなメロディーを、きつと耳にし
たことがあるはずだ。
インターナショナルな場で活躍す
る彼女のメッセージがこもったこの
清酒のきき酒をしてほしいという依
頼をうけ、テイステイングさせてい

ただいた。
中身は、福岡県三潴(みずま)郡
の株式会社「杜の蔵」純米吟醸酒。
良質の水と米の産地「筑紫」という
恵まれた土地であり、三潴杜氏の伝
統技術が生きる、いわゆる銘酒の里
で造られたものだ。
吟醸らしいりんごや白桃の香りに、
純米酒独特の炊き立てのご飯やお餅
のようなふつと優しい香りが混じ
る。みずみずしい口当たりできりつ
とキレのある辛口で、後味は香ばし
いナッツのような風味が広がる。純
米に力を注ぐ蔵の吟醸らしく、やわ
らかい香りと米のどっしりとした旨
味が同居しており、冷やせば「可憐」
に、常温では「雄大」に印象が変化
してゆく。
おたかさんの2000年発売の
アルバム「SIZZLE」を聞くと、

雨水をたつぶり含んだ緑深いアジア
の森をイメージした。だから、この
清酒に合わせるには、絶対にエスニ
ツク料理がいい。ぶりととした生春
巻きやパイヤのサラダ、レタスと
ミントの葉に包んでぱりぱり頬張る
揚げ春巻きなんか、絶対似合う。
この新しい組み合わせであれば、
冷酒に塩辛では体験できない、野菜
と水の新鮮なエネルギーを吸収でき
そう気がする。
もちろんBGMに「SIZZLE」
があれば、舌からも耳からもマイナ
スイオンをたつぶり吸収できるに違
いない。
都会で夏バテ気味の方に、一度お
試しいただきたいものである。

取扱店(南) 伊勢屋鈴木商店
☎03-3996-0084

New

新発売の日本酒



「氷室の冷たさ みぞれ酒」
100mlは1260円
5個入り
6000円

初夏の気分にピッタリ、 大関「氷室の冷たさみぞれ酒」

日本酒の魅力はさまざまな温度で楽しめる。

意外に知られていないが、それぞれの温度に、とても素敵な呼び名がついている。

たとえば冷やだとこんな感じだ。5度「雪冷え」、雪のように冷ややか。10度「花冷え」、桜の季節のちよつと冷える感覚。15度「すず冷え」、涼やなくなぐらいの温度。

美しいばかりでなく、日本人の季節感が上手に生かされている。

燗でもこんな具合。30度「日向燗」、ぼかぼか。35度「人肌燗」、体に優しい。40度「ヌル燗」、なめらかさが増す。45度「上燗」、きりりと引き締まった口当たり。50度「熱燗」、体も暖まる。55度「飛び切り燗」、お吸い物感覚ですずーっ。これこそ日本人ならではの感覚。

どうです。いいでしょう。これ、絶対もつと活用すべきですよ。さて、これからの季節注目なのが0度で楽しむ「みぞれ酒」だ。もち

ろん、みぞれのようにシャリシャリとシャーベット状態に凍った状態をさしている。なんてお酒落なネーミング。

私もお酒セミナーなどで、日本酒が苦手な方でも楽しめる方法としてよく紹介する。けれど、なかなか自分で作ることはなかった。

そんな時、大関が発売した「氷室の冷たさ みぞれ酒」のパックが実におすすめとなる。いつでも冷凍庫に入れておける100mlというミニサイズが特にうれしい。

お酒そのものの味は、ま、正直、普通。でも、ちよつと甘味が強いかな、と思つたら、日本酒度マイナス2.4なんですと！辛口ブームの今、日本酒度（エキス分を計る甘辛の度数でマイナスが甘口、プラスが辛口）プラス3〜5あたりが人気というところを考えれば、完全に超甘口。でも、シャーベット状態にするとちよつどいい甘辛具合となる。

なにより魅力なのは、日本酒独特

の麴臭さや泥臭さ、アルコール臭さを感じさせないところ。ストロー付きというのが、何だかなあと思わななくてもいいが（だって、凍らせたならストローで吸い込めないもんねえ）、シャリシャリ状態をグラスにあげ、ライムやミントなど添えたら、結構いけてるフローズン・カクテルになる。

しかし、あのワンカップを開発した大関だけはある。この手軽さ、飲みやすさ、新感覚はやはりさすがだ。完全に、若者層、特に女性をターゲットにした商品だろう。でも、はたして狙いどおりになるかどうか。

だって、昭和30年代「清酒イメージの揺さぶり」をコンセプトに造られたワンカップ大関は、当時、若者層をターゲットに考案されたらしいが、実際の利用者はヘビユーザーのおじさんたちだったのだから。「いつでもどこでも」のワンカップとは正反対のこの商品、はたしてどこへ向けての揺さぶりになるのだろうか、目が離せない。

大関株式会社

☎0798-3212111



初のノンアルコール日本酒、 福光屋『のんある代吟醸 宴会気分』

道路交通法改正以来、ノンアルコール商品の発売が相次いでいる。多いのはビールで、今月からまたまた新しいノンアルコールビールが各社揃い踏みするらしい。

まあ、ビールは昼から飲むこともあるだろうし、お付き合いでちよつとなんて時に、ノンアルコールが便利かもしれない。

これが日本酒なるとどうなのかと思っていた矢先、出ました、それも「大吟醸」、じゃなかった「代吟醸」が。

開発・発売元は金沢の名門蔵元、福光屋。寛永2年（1625）創業のこの蔵は、地元の人気はもちろんのこと、全国の日本酒愛好家にはきわめて人気の高い「黒帯」で知られる造り手だ。

一見、頑固一徹のイメージだけれど、そのポリシーは、ターゲット別に、違う商品造りを、明確に行っていく「マルチブランド」なのだとか。そのため、各ブランド（＝銘柄）

は独自の世界をもち、パッケージデザインもお酒の造りも、その味わいも全く異なる、という。

ではこのノンアルコール清酒『のんある代吟醸 宴会気分』のターゲットはどこに？ という疑問が出るのだが、さて、パッケージは完全に女性向けのよう。デザイン文字も、どう見たってヘビィユーザー向けではなからう。通常の日本酒の約1/3のローカロリー（33kcal/100ml）というところも女性向けである。

でも、大吟醸を「代吟醸」ともじつたところはちよつとオヤジギャグだし、「宴会」は今の若者向きの言葉じゃない。

はたまた、山田錦100%使用で、精米歩合は60%。初期段階までは通常と同じ清酒として仕込まれ、米と米麴のみの純米造りなどというところは、いかにも本格志向の日本酒党向きといった風情。

一体このマルチブランドはどこを向いておるのじゃとボトルを眺め回

してしまったよ。

で、問題の味わいはというと、ムムム、意外なことに（ごめんなさい）おいしいのであった。こういつたキワもの（再びごめんなさい）はたいてい、ありやま、という味なのだ。酒饅頭のような香ばしい香りと、柔らかい甘口ながらもしっかりと酸味があつて、やはり後味がすっきりして香ばしい。ちゃんと日本酒を飲んでいる感覚を味わえるではないか。

一口飲んで、さすが、福光屋つ、と歌舞伎ばりに声をあげてしまった。「マルチブランド」的には、今ひとつターゲットが絞りきれいでないと思わないでもないが、まあ、道交法とは関係なしに、お酒の弱い人の乾杯用とか、テーブル上での割り水代わりに使うという手もある（実際冷やしてやってみたらこれがなかなか）。それになんとといっても、日本酒業界初のノンアルコール・ブランドとしては画期的なおいしさである。トップ走者は苦勞が多いもの。これからの行方を見守りたい商品だ。

株式会社 福光屋
☎076-224-0985



「のんある代吟醸 宴会気分」
200ml 250円

New

新発売の日本酒

夏だ！発泡酒でもビールでもない。 純米発泡清酒続々登場だ。

ビールも発泡酒も美味しくなる季節だが、ますます注目株なのが、日本酒の発泡酒、そう、スパークリング清酒だ。

ちよつと前までは、甘めのものや、炭酸注入、本醸造などが主流だったが、最近人気なのは、シャンパーニュ方式で手間暇かけて造った自然発泡の、いわゆる「微発泡」で、低アルコール、おまけに純米酒で辛口タイプのようなのだ。

福島県、末廣酒造の「微発泡性清酒 ぶちぶち」は、有形文化財蔵「嘉永蔵」150年の歴史もバックリしてしまふほど、カジュアルでファンシーなラベル。「ぶちぶち」なんてネーミングも完全に女性狙いとわかる。

岩手県、あさ開きの「RIZa Sparkling」は、ブルーボトルに横文字で洗練された印象。フランス語でお米「Riz」をもじ

ってつけたオシャレなネーミングだが、こちらは完全にワインを意識している。

どちらも、アルコール7%前後で優しい辛口。後味の切れもよく、日本酒独特のべたつとした後味は残らない。「純米酒」のピュアなイメージもいい。

ワインの澀にはことのほかうるさい日本人も、なぜか日本酒の澀（濁り酒）には寛容で、いつも不思議に思うのだが、この発泡酒たちも軽く濁っており、これがかえって涼しげな印象にも映る。

さらに、なんととっても微発泡清酒は、ビールや発泡酒ほど炭酸が強くなくお腹が一杯にならないところがいいのだ。それでいて、喉の渴きもちやんと潤してくれる。

「それでも、やっぱり甘いんだろ？ そんなもの飲めるか、しゃらくせえ」という男性に、おすすめ

飲み方を伝授しよう。

まず、微発泡清酒をグラスに空けたら、生姜のすりおろしジュースを少し加えるのだ。えっと思うほど、涼しげな香りとピリツと引き締まった骨太辛口に変身する。

そう、生姜がまるでビールのホップのような効果を与えてくれるのだ。ビールのような爽快感が楽しめるし、早くも夏バテ気味という方にもOK。夏場のクーラーで体が冷えて困るという方には絶対の効き目あり。うそだと思ったら試してみよう。

あれ、何だか今回は、みのもんだみたいになっちゃった。

「微発泡性清酒 ぶちぶち」
330ml 3本セット 1500円
末廣酒造(株) ☎0242-15417788



「RIZa Sparkling」
320ml 580円
あさ開き ☎0120-17516675





「本醸造酒 花のように(なでしこ酵母) 500ml 850円

花酵母造り、花盛付け。

先月号で、なでしこや日々草の花酵母を使用した壹岐麦焼酎をご紹介したが、近頃、お酒売り場をのぞくと「花酵母仕込み」とか「花酵母造り」とか「花酵母仕立て」といったラベルの清酒や焼酎を見ることが多くなってきた。

なんでまた急にと思っていたら、東京農大花酵母研究会なるものが設立されたのであった。

東京農大の中田久保教授が、自然の花から優良天然酵母を採取する方法を研究発見したのが1998年。99年にテスト仕込みをし、2000年に商品化され、今年正式に会発足となったのだ。

参加蔵32社(うち2社は焼酎)は、今までの「配布酵母」と違う香りや味を持つ天然酵母なので個性ある高品質のお酒を造ることができる。意欲的に取り組んでいる。

現在使用されている花酵母とその特徴はこんな具合。

- ・ なでしこ酵母ⅡND (華やかな香り)
- ・ 日々草酵母ⅡNI (しっかりとしたふくらみのある味)
- ・ ベゴニア酵母ⅡBK (吟醸香に似る)

・ つるばら酵母ⅡHNG (ふくみ香が特徴的)

・ アペリア酵母ⅡAB

実際に味見した感想は、どこの銘柄でも「なでしこ酵母モノ」がフルーラルでフルーティーな香りと甘い味わい。「日々草モノ」がなめらかなだけどコクがあつてやさしい辛口の印象。「なでしこ」が冷やなら、「日々草」がヌル爛だろうか。

そんな味わいと「花酵母」という響きから女性向きと想像するが、当会会長を務める大井建史氏(秋田県天寿酒造(株)代表取締役社長)は「酵母ごとに個性が違うので、単に女性向きという考えではなく、あたらしい消費者にむけてPRしていきたい」とおっしゃる。

なるほど確かに、同社の人気アイテム「純米吟醸 鳥海山」は花酵母の文字はどこにも表示されていないが、実際にはなでしこ酵母を使用しており、華やかななかにも繊細さと落ち着きのある風味が男性にも受けられている。

このように、ことさら花酵母を前面に押し出さない銘柄も多数あり、協会7号や協会9号とは違った趣の吟醸風味というアプローチが今のと

ころの見方なのであろう。

とはいえ、せっかくロマンチックな花酵母なのだ。

同天寿酒造の「花のように」みたいな、見るからに女性好みのスタイリングで、美しい色合いや可憐なデザインのパッケージが目が行くのはしょうがない。

テイスティングのときに一緒にあった、研究に携わっているという農大の生徒さん(女の子)二人が「今、開発中なのはイチゴなん德斯」と答える可愛さに、ああ、こんな女の子たちに楽しんでもらえるようになるのが、やっぱり花酵母の使命じゃなからうか、とおばさんは思わず深くうなずいてしまった。

さらに「もう季節が終わったので来年ですが牡丹も興味がありマス」とも。そうそう、日本酒になくてはならない季節感を打ち出すのにも、この花酵母、まさにうってつけではないか。蔵元さん同様、開発女子大生チームにもぜひともがんばって欲しいと、再びおばさんは1人深くうなずいてしまったのだ。

商品化から3年目。吟醸酒のニューウェーブともいえる花酵母の「花が咲く」のは、さていつ頃になるだろうか。「満開」となる日が待ち遠しい。

天寿酒造(株) ☎0184-5513165