

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、おもわず杯の中身を
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ののだとか。
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に。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

名前前で選んで正解 『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でだった。

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、するりとなめらかな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・スケートイ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になつ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、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ど、「霞」と名付けるところがなくともお洒落ではないか。

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の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。たとえば「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っってしまったかなあとは思いますが、これは理にかなっ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」とうきうきしてるといえるもの。

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う。

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』
720ml 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であった、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。

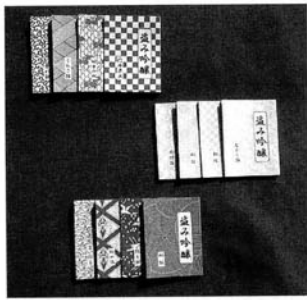
『盗み吟醸』 1.8ℓ 3,620円

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』

今年も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、楽しみ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月で絞られたただった(開けたの

は1月半ば)。そう、絞られた時はとして、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つ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。コリコリぶりぶりで、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。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。今年も日本酒応援団、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使命。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리지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」「斗ピン取り」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「若干のバナラ香が」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、そこはグツ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。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られるだろうか。

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っ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

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にいれており、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う。

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、九月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つた町田栄子や、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、柔らかい中にもぐっ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

湿度の高い夏の季節には、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」とのたまったのは、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、こっ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りたい。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、そうはいっ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、島らっきょうのおひたしなど、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



【島唄】
720ml 瓶
600円

「撫子」と「日々草」から生まれた、吉岐、本格焼酎花酵母仕込み

吉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吉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。

吉岐焼酎協同組合の商品パンフレットを見ると、三百年の歴史にさええられた伝統酒のほか、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

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。

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ある。

「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は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

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。

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」とは壱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？

壱岐焼酎協同組合

☎0920-45-2111

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。後味もすつきりしており、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ッとつまみにしたい。

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」

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、リサイクリ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



「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

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。

「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。

おすすめの日本酒は『生酒』でい

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いがただろう。

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、げげっ、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トリ。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でメロウに、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」をぐっとあおれば、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く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

る。

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。別にアイス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
ばしさ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、樽熟したデキーラやミディ
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、デキーラやラム、ジン
口、パツソア、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、福岡県三潞(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、三潞杜氏の伝
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、
取水店(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はが詰 1260円
1000mlはが詰 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場所。

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。そして、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24なんですと！辛口ブームの今、日本酒度（エキス分で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ことを考えれば、完全に超甘口。でも、シャーベット状態にするとちよつと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）。それになんといつても、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。

ワインの澱にはことのほかうるさい日本人も、なぜか日本酒の澱（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、やっぱり甘いんだらう？ 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、今年正式に発売となったのだ。

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 (しつ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」がヌル爛たろうか。

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デス」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