

# FoodLife

メニューを大切にする  
プロのための専門誌

## 特集●パスタの魅力再確認

2003

第10号

有カシェフの「パスタ考」

有カブランドパスタ製品情報

2003年秋 厳選飲・食材情報

(ヒット商品クローズアップ)

プロの調理に応える「アルテオリバオリーブオイル」

日清オイリオ

“ラーメン百景シリーズ”に「鶏ガラ仕立て醤油味」

「豚から仕立て味噌味」新登場

エバラ食品工業

(カレー企画)

「至高の技が織りなす一品」

ラ・コメータ 鮎田 淳治 オーナーシェフ

(特別企画)

ネスレが変える具たくさんスープ

「マギー冷凍スープシリーズ」「マギー中華湯菜」

ネスレ日本

(現地特別レポート)

オーストリアワインの最新情報

Vol.21 No.5



Hot

話題の日本酒

# あの山形「十四代」作のお米が 別蔵で花開いた『惣邑』

東京、阿佐ヶ谷に日本酒を飲ませるいい店がある。

店名は「善知鳥」。「うとう」と読む。

海鳥の名前で、青森の県鳥にも指定されているし、青森産日本酒の銘柄にもなっている。とはいえ今回ご紹介したい銘柄は青森とは何ら関係がない。

この「善知鳥」のご主人に勧められて飲んだお酒が久しぶりに美味しいものだったので、誌面でご紹介しようと思ったのだ。

そのお酒の名は「惣邑」。これまた読み方が難しいが「そうむら」と読む。

なんでも、あの山形の人気銘柄「十四代」の高木酒造が、18年の歳月をかけて交配、育種した酒造好適米、羽州誉（うしゅうほまれ）を、同じく山形県長井市の長沼合豆が手塩にかけ仕込んだ銘柄なのだとか。

なぜ、高木酒造でこの酒米を仕込まなかったのかはわからないけれど、

優れた米を産み出した高木氏の情熱と、丹精こめてお酒を産み出す長沼氏の技術の、コラボレーション…、といえるかもしれない。

善知鳥ご主人の「最初は印象が弱かったけど、飲んでいくうちに、あれよあれよ、と惹かれていく感じなんだよね」という言葉どおり、口に含んだばかりのときは、あっさりさらりとした口当たりでちよっと拍子抜けした。

というより、正直言えば、「十四代」という先入観がはいりこんで、飲む前から舌が濃醇な味を期待してしまっていたのかもしれない。

しかし、杯を重ねていくうちに、お酒の芯というか、奥のほうにいうか、底に隠れた上品な旨味がじわじわ感じられるようになり、あれよあれよと惹かれていくのだ。

さらに、後味にもどってくる軽やかさがまたまた後をひく。これが飽き

ないお酒か、とおもわず実感してしま

う。少量生産と、機械しぼりではなく、手間のかかる槽しぼりであることも、繊細な味わいに影響しているかもしれない。

蔵のある地元では、物づくり（陶芸、漆工芸、獅子彫り工芸）を守り続ける職人達の呼び名「手しごと衆・つくりと邑（むら）」と、長沼家代々の名前「物右衛門」の二文字をあわせ、名付けられたこの『惣邑』は、ひさしづりに仕事を忘れさせてくれるお酒だった。

私が飲んだのは『純米吟醸 惣邑』だが、もつすく、ひと夏を越してまろみが出る『秋あがり 純米吟醸 惣邑』が出るはず。心配なのは、日本酒ファン、いや十四代ファンの予約が殺到しないことなのだけだ…。

長沼合名会社

☎0238-88-2007

善知鳥 ☎03-33337-8734



『純米吟醸 惣邑』

1,8ℓ 2858円

『秋あがり 純米吟醸 惣邑』

720ml 1429円

『秋あがり 純米吟醸 惣邑』

1,8ℓ 2858円

注目の泡盛

# 甕量り売りで、本格泡盛 『多良川五年古酒』を少量買い

今、東京のお酒屋さんやデパートでは、お酒の「量り売り」が人気となっている。

甕や樽、ボトル、1升ビンなどから、必要な量だけ小分けして売ってくれるシステムで、1人暮らしで飲みきれないという人や、ちよつとづついろいろ試したいという人にとっても喜ばれているのだとか。

日本酒、焼酎、ワイン、リキュール、ビールとお酒も多彩で売り方にも工夫がある。たとえば、酸化しやすいワインは樽に窒素ガスなどを添加し酸化しにくくしたり、工場から直送の新鮮な生ビールを専用ボトルで販売したりと、なかなか魅力的だ。

さらに、小分けするボトルもさまざまなタイプがあり、プレゼント用に重宝されているらしいし、ボトルを持参すれば、空き瓶がたまらないというのもうれしいかぎり。

なんて素敵なお店、なんて今までなかったのか？、と思ったけれど、昔のお酒屋さんは、たしかみんなこんな風に量り売りしてくれていたのだったなあ。徳利持っていけ

ば、日本酒入れてくれたんだよなあ。ところでこの量り売り、最も真価を発揮するのは、泡盛ではないかと思っている。

なぜなら泡盛の古酒は、「仕次ぎ」と呼ばれる独特な方法でお酒を熟成させるからだ。このシステムは、古酒を入れておく「親甕」から古酒を汲み出した後、減った分を「2番甕」から「親甕」に注ぎ足す、「2番甕」の減った分を「3番甕」から注ぎ足す、「3番甕」の減った分に「新酒」を注ぎ足す、というように次々に足していくので、いつまでも古酒がなくなるということがなく、おいしいままに保存できるといふもの。

量り売りする甕を「親甕」にすれば、常にいい状態の古酒を汲みだしできるし、売り切れることがないわけだ。

この「親甕」を無償貸し出ししてくれるというのが、沖縄県宮古島の(株)多良川。中身は、アルコール43度の5年古酒。割り水なしの原酒だ。さんご礁が隆起してできた宮古の土壌は、浸透性の高い琉球石灰岩

そこから沸き出るミネラル豊富な硬質水を仕込みに使った『多良川原酒』は、ほんのりとした甘味と独特なミネラル風味、さらに上品な香ばしさをたたえた味わいが印象的。

新酒（1年原酒）も販売しているが、5年原酒はなめらかさが増し、まるでシングルピュアモルトのような深みが楽しめる。

貸し出ししてくれるのは5升と3升で、どちらも蛇口付き。お酒屋さんだけでなく、飲食店のカウンターなどでもそのまま使えそう。量り売り用のボトルやラベルは配布してくれるし、もちろん中身が少なくなれば「仕次ぎ」用のお酒のみも売ってくれる（↑これが重要）。

仕次ぎの「親甕」から直接古酒を買えるなんて、うれしいではないか。本物感を味わえるし、お酒の席の話題にもなる。琉球ガラスのボトルをあれこれ揃えて、小分けして売るのが風情があつていいかもしれない。そんなお酒屋さんだったら、ちよつと遠くても買いに行つてしまつたらうなあ。



「仕次ぎの酒 30度」 1.8L 2453円



「多良川 琉球王朝五年古酒 五升壺」 27250円

東亜商事(株) 酒類事業部

☎03-3294-4075

(株)多良川 那覇営業所

☎098-948-3713