

オージー・ラム  
素材の良さを最大限に高める

居酒屋「老舗の強さ」

イル・キャンティ  
新境地で開花する繁盛コンセプト



メニュー拝見／料理の本・酒の本  
佐竹弘の新・基本イタリア料理／曾兆明の醸芽菜をめざして



友田晶子の



日本酒ベースの十年熟成梅酒  
『梅の酒』ですつきり夏バテ解消



「梅の酒」5000ml 10500円(税込)  
18000ml 30900円(税込)

猛暑のおかげで今年のビールは順調だったようだ。

景気のいい話でうれしくなるが、実は私、歳を重ねるごとにビールが飲めなくなっている。では、この暑さを何の一杯でしのぐかというところ、梅酒なのである。それもソーダ割り。ちょっぴり甘く、ちょっぴり酸っぱく、後味あっさり、炭酸ですっきり、アルコールも適度、たぶん健康的…、といったところが気に入っていて、もっぱら今年の夏は梅酒党なのであった。

そんな折、雑誌「酒販店経営」で知られる(株)流通情報企画主催の【酒

蔵の米焼酎 with 梅酒」という試飲会が催されると聞き、「梅酒」という文字に惹かれフラフラ出かけていった。美味しかったのは、富山県は若鶴酒造の『梅の酒』。

【酒蔵の…】というだけあって、この梅酒のベースは日本酒だ。たいてい梅酒といえば焼酎ベースであるから、アルコールの刺激が強くピリツとしたものが多いが、この『梅の酒』は日本酒ならではのやさしい味わいが印象的なのだ。

さらには、お砂糖をあまり使っておらず、日本酒独特の甘味や旨味を上手に利用しているから甘すぎずすつきりした後味もうれしいところ。

おまけに、一年間「青梅」を種ごと漬け込み、梅を引き上げたあとさらに十年も熟成させ商品化したというから、旨味やコクをも兼ね添え、酸とアルコールが溶け込んだまろみのある味わいに仕上がっている。

「梅」イコール「健康的」というのもイメージだけではなく、梅のクエン酸は体の疲れを癒してくれる効果があり薬効効果も高いらしい。猛暑で夏バテ気味という人にもきつとピツタリにちがいない。

そういえば、田舎でおばあちゃんにたたくさんの梅酒を作っていた

つけなあ。お腹が痛くなると「梅酒がいい」といって飲ませてくれたよなあ。梅酒はお酒というよりお薬という印象が強かったなあ。お薬って美味しいんだなあとわかってからは、お腹が痛くなる回数が増えだんだん増えていったんだよなあ。トモダアキコ八歳くらいの話だ。

少し秋の気配を含んだ夜風に吹かれながら、懐かしい話をして『梅の酒』をソーダ割り一杯。二杯目はロックでぐびり。猛暑を乗り越えた体がじんわりと悦ぶのがとわかる瞬間だ。

若鶴酒造 ☎ 0763-3213033

インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティションで  
「最高得点獲得」奥の松 木桶仕込み純米酒

アテネオリンピック、わが日本チームは本当によく頑張った。で、日本酒も世界で頑張っていることを紹介したい。

先日イギリスで行なわれた「インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」でみごと最高得点(金メダル)を獲得したのが、福島県二本松の「奥の松」だ。今回受賞を果たしたのは「木桶仕込み純米酒」。今年10月にロンドン・ギルドホールで表彰式が行なわれるらしい。

このお酒、通気性や保温性といった木桶の特性を生かすことを目的に仕込まれた純米酒で、「木桶」といっても木のフレーバーを重要視したわけではなく、複雑で個性のある純米酒を目指した。

たしかに、杯に注いだ瞬間から華やかでフルーティーな香りが立ち、「樽仕込み」などにはない強い木の香りというのはない。口に含めば、なめらかながらふっくらとしたまろみやコクが感じられ、後味にも旨味が残る、長い余韻を楽しませてくれるタイプである。

「コーヒの プレンチ・ロースト」ご存知ですか。個性のはっきりしたタイプで

す。日本人が好む「ブルー・マウンテン」は洗練されていますが強い個性はない。だから実は欧米では人気がないですよ。世界に向けて出す日本酒だから、世界が好む「プレッチ・ロースト」タイプで勝負したんです」と笑うのは遊佐勇人専務。国内はもちろん世界を西へ東へ駆け巡る行動派らしく、説得力あるお話を思わずググッと引き込まれた。

オリンピックでも日本のお家芸といわれる柔道や体操が素晴らしい結果を出したように、日本の国酒である「日本酒」も、もともとと世界のステージで活躍できるはずだ。今年はこの「木桶仕込み純米酒」を片手に、眠い目をこすりこすり、アテネに向かって声援を送りながら、「頑張れニッポン！頑張れ日本酒！」と叫ぶ夏になってしまった。



「奥の松 木桶仕込み純米酒」  
720ml 3000円(税別)  
◆奥の松酒造(株) ☎ 0243-2212153