

パスタ&ピッツァは外食の主演

変わるオーストラリアのビーフ生産



メニュー拝見／料理の本・酒の本／最新店舗デザインチェック
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



つきり爽快で、また次の一口がほしくなるようなお酒。

この「旨口淡麗の酒蔵」を自称するの、山形は羽黒町の「竹の露」だ。とくに代表銘柄『純米吟醸 白露垂珠』はくろす

だろ。さらに、蔵内から沸き出る出羽三山深層水の味わいもかなり影響している。この仕込み水を飲んだ仲間の一人は「軟水とは思えないほど深みと旨みがあつて、それでいて喉越しがさっぱり…、おや、お酒の感想と同じ」と驚いていた。このあたり「白露」の真髄かもしれない。最初の旨味と後味の爽快感でいくらでも飲めてしまうのだけど、「はい、僕も毎晩たくさん飲んでいきます。

ヒアルロン酸たっぷりですよ」と冗談まじりに笑う製造責任者の相沢さんのお顔は本当に色艶がよくつるつる。毎晩飲んでもこんなにきれいなうれしいかぎりではないか。名刺に「無限責任社員」と書き込んである相沢さんの笑顔を見ていると、なるほど、永遠に責任を負って造られた『白露垂珠』に、なにか一本筋が通るような気がした。

山伏の里、山形羽黒町の竹の露
純米吟醸 白露垂珠



「純米吟醸 白露垂珠」
720ml: 1,748円
1,800ml: 3,496円

少し前までは、日本酒といえは「淡麗辛口」だった。べつたり甘くてヘンな後味と思われていたイメージから、つきりあつさり洗練された口当たりにかわり、「これなら飲める」と日本酒ファンを増やした。そのあとにきたのが「濃醇旨口」。すつきりだけでは物足りなくなってきた日本酒通たちに受けたのが、しつかりコクと旨味のあるタイプ。ろ過をせず旨味を残したタイプも人気となった。

さて、実はこれから注目すべきはこのどちらをも兼ね添える「旨口淡麗」、もしくは「豊潤淡麗」タイプなのだ。飲み始めは旨味とふくよかさがたっぷりあるけれど、後味はす

いしゅ)は、舌にほつてりと重さを感じるくらいに米の旨味や甘味を楽しませながら、余韻にはまるで岩清水を飲んだあのような清涼感が残り、あららというまに、もう一口ほしくなるといった印象のお酒なのだ。

『白露垂珠』は「白い露が真珠のように滴り落ちている様子」をあらわした李白の詩からきているというが、言葉どおり、透きとおつたみずみずしい味わいで、私たち酒飲み仲間のあいだで一躍ランキング上位となった銘柄なのだ。

この白露垂珠シリーズは、蔵人と周辺篤農家39軒が栽培する、羽黒の水と風土にフィットした酒造好適米(亀ノ尾、改良信交、京ノ華、美山錦、出羽燦々)だけを使用した「蔵前栽培米100%」のお酒。ボルドーワインで言えば「シャトーもの」、ブルゴーニュで言えば「ドメーヌもの」、カリフォルニアで言えば「エステートもの」と同じで、原料から瓶詰めまで自社一貫の造りがこの個性ある味わいを産み出したといえる

お湯わりのための和ガラス登場

前にこのコーナーで紹介した焼酎グラス「本格焼酎道楽・えくぼシリーズ」を送り出した東洋佐々木ガラスから、この秋、お湯わり焼酎のためのグラスが発売された。「グラスじゃ熱いのでは」という心配はご無用。70度でも耐えられる耐熱ガラスに和物民芸風の木製ホルダーがついており、もち手をカバーしてくれる。

さらに、木製ホルダーのラインまでお湯を注ぎ、グラス口部まで焼酎を注げば、自然と6対4のお湯割りが出来上がる仕組みというのなかなかニクイ。ご承知のように、アルコール25%の焼酎を6対4で割ると15%くらいになり、ソフトで身体にやさしいお酒になるし、これからの季節は、もう、絶対欠かせない飲み方である。

種類は3タイプ。すべてハンドメイドで、「岩肌」をイメージした透明地肌と瑠璃色の丸いデザインが施されたもの、「らせん」と題された緑色の線がなめらかな螺旋を描くタイプ、「霜柱」は赤茶の霜柱がすつとたてに伸びたすこし背の高いもの、どれもガラスの透明感と温かみのあるデザインが交じり合った印象的なタイプ。

木製ホルダーは持った感じも安定感があり使い勝手がいい。もちろんパカッとはずれるので洗うときも便利。これはなかなか

竹の露合資会社 ☎023516212209
のアイデアではあるまいか。

この東洋佐々木ガラス、これだけではなく泡盛シリーズもあり、沖縄独特の「からから」(中身がなくなるとからから音がする)とつくりや泡盛用の杯も、実に美しいガラスパッケージで発表している。今しばらくお酒好きには目が離せないよ

東洋佐々木ガラス
☎03-3663-1140

「お湯わり焼酎ぐらす」各種 3360円

