

創刊250号突破記念特別企画

大庄の「客は人につく」
超チエーン経営

イタリアン&中国料理



友田晶子の

気になる

日本酒



千野酒造場 〒50266284-40062
1・8ℓ 2,000円
720ml 1,100円

『女性杜氏のにぎり酒「川中島」にノックダウン』

ああ、やっぱりお酒って生きてるんだと実感したのが、仕込み真っ盛りの2月に訪ねた長野県川中島、千野酒造場での体験でだ。

女性杜氏千野麻里子さんと一緒に、発酵中のタンクを上から覗き込むような形で取り囲みながら、彼女の話しをうかがっていたときのこと。驚くことに、彼女が話し始めると、彼女の前の部分だけが急にぶつぶつと泡立ちがよくなったのだ。

「いつもそうなんですよ。酵母もわかるんです。私が話し出すと元気になる」のだとか。本当に彼女の前のところだけが、なんだか楽しそうに騒ぎ出すのを目の当たりにして、不思議な気持ちと妙にうれしい気持ちのごっちゃになった。まるで、生まれての赤ちゃんがお母さんの顔を見てきゃっきゃとうれしがるような感じに思えた。麻里子杜氏は酵母たちに愛されているんだな。

このタンクの部屋には音楽が流されている。「今は静かめのクラシックをかけているんです。最初はジャズをかけていたんですがちょっと元気になりすぎます。うちではないですが演歌を聞かせているところもあるらしいですよ。ここでは品のあるお酒になってほしいという意味もこめて今はクラシック」と笑う。お酒のタンクに曲を聞かせるところはよくあるが、正直眉唾だと思っていた。でも、ここ

にきてまんざら影響がないわけではないなと思直した。

麻里子さんは400年以上続く千野酒造場の18代目(だいたいそのくらいらしい)。ここまで来るとはつきりわからん...というのが本物のすごいところ)。ご主人が社長をなさっている。

『川中島 幻舞』は麻里子さんの作品で東京をはじめ日本酒通の間では話題だが、試飲させていただいておもしろい。おかわりと叫んでしまったのが『白酒 川中島』のにぎり酒のほうだった。しっかり米が入っている濃厚タイプで「火入れなし」と「火入れあり」の2種がある。火入れなしのほうはシユワシユワ泡立っていて開けるときには要注意。ちゃんと説明書もつけて販売される。こちらは炭酸ガスのせいでピチピチ舌に刺激がありフレッシュユサやドライ感が楽しめる。

私は火入れタイプが好み。なめらかさが増し旨味倍増という感じではない。でも飲める。濃いにぎり酒にありがちなべったり重い感じがなく、かるやかできれいな口当たりもよい。おまけに、これを熟成にするとより、美味しくなることを教えてもらい、この春はもっぱら白酒の熟成一本槍となってしまう。

杯に注がれた白酒をお酒を覗き込んで、もうぶつぶつ泡立ってはくれない。そのかわりちょっと大人びた顔で「さあ飲んでくれ」と言わんばかりの酵母の顔が見えるような気がする。