

泡盛でリピーター拡大

「野菜がうまい」が売れる店

コルネードスでメニュー一新





# 気になる

## 日本酒

紺碧色のボトルに舞う鯛のラベル  
早瀬浦の『純米滓酒 浦底』



三宅彦右衛門酒造(有)  
〒070-3203 0303  
浦底は地元でしか買えないとか。

よく「水が合う」と言ったりするが、最近これをつとに実感している。先日参加した「フロンティア東条21/極上山田錦のお酒と料理を楽しむ会」でもそうであった。この「フロンティア東条21」は、兵庫県加東郡「東条町」産の最上級山田錦を使った日本酒造りに力を注ぐ団体で、参加蔵には、義侠、大英勇、醴泉、根知男山、初亀、磯自慢、美丈夫、松の司、明鏡止水など人気・実力と

もにかねそなえた蔵が名を連ねている。実際この夜も一口飲むごとに一声唸るものがずらり揃っていた。

しかし、ああ、心底美味しい、身体に合うなど感じたのは、加盟蔵のなかの黒龍であった。山田錦らしい骨格は持っているが、なによりやさしくて柔らかいのだ。飲めば飲むほど体の細胞にしみわたる〜という感じ。そう、黒龍は私と生まれが同じ福井県のお酒なのだ。米は兵庫かもしれないが水は懐かしい我がふるさとの水である。飲みやすい、身体に合うと無意識に感じたのはそのせいであつただろう。

思えば、福井のお酒は、全国水準からみるとやさしく柔らかいのが特徴だ。これはきつと水質が影響しているはず。もちろん、流行りの濃醇旨口タイプもあるにはあるが、それでも他の県よりいくぶん穏やかな味わいになっている。米や造りの技術はかえられても水はかえられないからなあ……。

ここ数年日本酒通の間で注目株の「早瀬浦」を飲んでこそ感じる。福井は若狭の蔵だが、芯はしっかりしているけれど、どこか繊細さのあるやさしい味わいなのだ。福井の知人から「地元でしか手に入らない」

と紹介された「早瀬浦 純米滓酒

『浦底』も、これまた流行りの純米・無濾過・生・原酒・おりがらみ……ではある(たいていしつかり骨太の強い味わいになることが多い)が、やはりどこかみずみずしさやさしさを持っている。やはり、ああ、身体に合うなど思わせる。

「浦底」とは蔵のある湾の名前であり、タンクの底から取った酒であることをかけて付けられたらしい。火入れなしの出来たてなので開栓時には吹き零れないよう注意が必要だ。カラー写真でないのが残念だが、紺碧色のボトルに白く淡く滓が舞い、ラベルには若狭の鯛が跳ねるこの一升瓶のスタイリングはハツとするものがある。ラベルだけほしきと言う人もいるのだとか。三宅酒造さんはお酒造りだけではなくセンスもいいのだなとお見受けする。

このラベルを見ながら飲むと、日本海に沈む大きくて真っ赤な夏の太陽を思い出す。ふるさとに美味しいお酒があるのは幸せなことだと感じる。さらに飲めば、だんだんとお酒の水分と身体の水分が溶け合っって心地よくなる。

誰にでもある「水が合う」お酒。さて、あなたはどの水が合いますか？