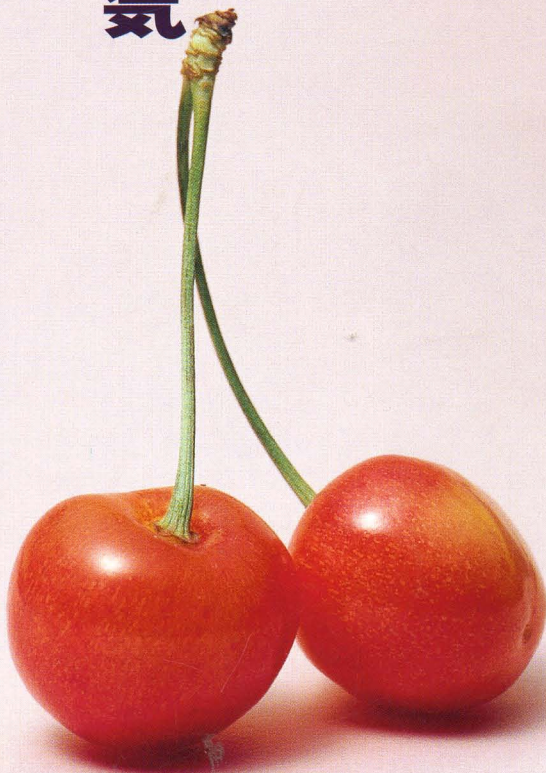


カレービジネス最前線 スープカレー登場で市場さらに活気



気になる

日本酒

80年物の日本酒発見で、来るか熟成酒人気!



利守酒造(株) ☎0869-573117
酒一筋 純米熟成酒1998年
500ml 1,260円 3000ml 8400円

今年20周年を迎える長期熟成酒研究会が『80年熟成の日本酒』を公開した。

今は止業している和歌山県最古の蔵、帯庄(おびしょう)酒造にあつたもので、昭和2年の雑誌に掲載されているところから、製造は昭和元年とみられている。

商品名は『スピードビー』。

なんともこのハイカラなネーミングは輸出向けに製造されたためなのだとか。アル添技術がなかったこの頃、中身は麴をたっぷり使った純米酒だ。

テイステイングさせていただいたが、開封直後から紹興酒に似た華やかな香りが漂い、滓の上澄みはまさに琥珀色のコニヤックかヴィンテージポートのごとし深い色合い。グラスにそそげば蜂蜜や梅酒のような香りが。口に含むとなめらかさと旨味が渾然一体となりアモンティヤードを思わせるふくよかさをもし出す。後味にはヘーゼルナッツのような香ばしさとエスプレッソのような心地よい苦味が長く長く漂う……。

蔵からは1リットル瓶で46本発見された。うち10本は広島県の酒類総合研究所に。7本は、なんと、年内に市場に売りに出されるのだとか。この複雑高貴でロマンティックなヴィンテージ日本酒、一体いくらになるのやら……。

もちろん、この熟成酒研究会メンバーには、お手頃価格で良質の熟成酒を提供する蔵や銘柄がたくさんある。岩手「南部美人」の「A-1 Koji 2005」(500ml 1、

4000円)はたっぷりとしたコクと品を兼ね添えこれからの成長が楽しみだし、洞窟熟成で知られる栃木「東力士」の「大吟醸 秘蔵10年古酒」(300ml 3,000円)はフレッシュささえ感じられる逸品。

なかでも岡山「利守酒造」の『酒一筋 純米熟成1998年』(500ml 1,260円)は、上品な甘さときれいな酸味、さらに骨太の旨味が絶妙なバランスをたもつヴィンテージ日本酒だ。日本酒度マイナス24にもかかわらず、しっかりとコクのある酒質を生み出す赤磐雄町の個性をいかし、酸度3でバランスをとる。バカラの(バカラ風でも良しとしてようか)カットグラスにそそげば、トパースのようなきらめきを楽しめる。大ぶりの氷をひとつ入れ、涼しげな音も味わおう。土用の丑の日にあやかつて鰻の骨せんべいなどをつまみにするのもいいかも。

ワインではどうも緊張してしまう「ヴィンテージ」も日本のお酒だと親近感がある。80年とはいわないが、貯蔵年数や造つた年が書き込まれた熟成清酒をもっと身近に感じてみることを、これからの日本酒の楽しみの一つにくわえたいものである。