

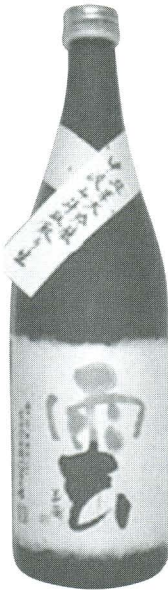
いま、中国料理が新しい



気になる

日本酒

越前海岸を見て育った 酒米の酒『純米大吟醸 雲』



純米大吟醸「雲」
1800ml 5000円/720ml 2500円
株吉田金右衛門商店 ☎07761831166

私が育った越前福井は、海岸がち
ょうど日本海にむかって西向きにな
っているの、太陽が海に真っ直ぐ
どどーんと沈む姿を眺めることがで
きる。

子供の頃、越前海岸の高須の浜に
よく泳ぎにいったものだ。朝から泳
ぎっぱなしで心地よく疲れたからだ
のまま、海に沈む真っ赤な太陽を眺

め、あつというまに夏休みが終わる
こととか、海の先にはなにがあるの
かとか、今までの人生とか（まだた
いした人生ではないけど）を、幼い
ながら感慨深げに考えていたものだ。

この懐かしい海を見下ろす段丘に
酒米の田んぼがあると知ったのはつ
い最近のこと。真っ赤な夕日と潮風
に育てられたその米を、自家精米し
じっくり低温発酵して生み出したの
が純米大吟醸「雲」だ。「雲乃井」
のメインアイテムで知られる（株）
吉田金右衛門商店の銘柄。中汲み斗
瓶取りの生酒で原酒だけれど、口に
含んだ瞬間から、福井の酒らしいな
めらかさと清らかさと柔らかい旨味
がひろがり、するすると喉の奥に落
ちていく。大吟醸といっても華やか
すぎないのもいい。

こしばらくの流行りでもある生
酒原酒（とくに無濾過）の多くはど
うも強すぎ濃すぎで、私の舌にはち
よっと重いのだが、やはり生まれ故
郷の水が合うのか、福井のお酒の優
しさがうれしい。これが「身土不二
というものだろうか。

「雲という名前は、たまたま見つ
けた中国の掛け軸にあったものをそ

のまま使いました。雲乃井というブ
ランドにもよく合うし・・・」と答
えてくださった代表社員の吉田さん。
たぶん田んぼ仕事で焼けてらっしゃ
るのだから健康的で優しい笑顔が印
象的だ。明治4年創業の会社は老舗
であり福井の人気ブランドだ。

『雲』を味わい、吉田さんの話を
うかがっていると、夏の越前海岸で
とれる小ぶりのさざえを食べたくな
った。太平洋の荒波で育つさざえは
波に負けないようにがっしりと角が
長いけど、越前の優しい波で育つさ
ざえの角はちいさく短く小ぶりなの
で「姫さざえ」と呼ばれているらし
い。醤油を少ししたらしてつば焼きに
するとつると一息に出てきてこお
ばしいおつまみになる。小さいけど
旨味がぎゅっと凝縮しているの、
何個でもいけてしまう。

潮風を受けた酒米だからというわ
けではないが、この『雲』を口に含
んだ瞬間、越前海岸の潮のにおいが
鼻の奥を吹き抜けるような気がした。
同時に、子供の頃見た、あの大きな
夕陽と日焼けした身体のけだるさを
思い出して、ちよっと胸がきゅんと
なった。