

2006メニュー & 食材総特集



友田晶子の

気になる 日本酒

NIHONSYU

『注目の日本酒ベース梅酒 鶴齢(かくれい)・梅酒 純米吟醸仕込み』



銀座に梅酒専門バーが出来たと聞いて行って見たが、終電間近な時間にもかかわらず流行に敏感そうな女性たちで一杯。さすが銀座と云ったら、先日出張で出かけた郡山にも梅酒専門バーがあると聞いて、マジ驚いた。

昨年から火が付き始めた梅酒の人気のポイントは「健康的」なことだろう。

梅が持つ効能には、疲労回復、食欲増進、殺菌効果、ご存知！血液さらさら効果、そして肝機能を整える作用もあるというから、その梅の効果を十分に取り込んだ梅酒は、気持ちよく酔うことができるうえに体にもいいお酒、つまりスーパー・ヘルシー・アルコールということになるわけだ。

そのバーでも目についたのが「日本酒ベースの梅酒」。昔からあった「焼酎ベース」と違う点は「アルコールが低め」であることと「甘さ控えめ」であることだろう。お砂糖などを加えず、日本酒が本来持つ甘味を生かしたものが多く、さらりとあつさり飲みやすい。

たとえば、新潟の人氣蔵『鶴齢』(青木酒造)の梅酒はその特徴をしっかり持っている。「つるとし」ではないぞ、「かくれい」と読むのだよ。梅酒商品はふたつ。「鶴齢の梅酒」と「鶴齢の梅酒・純米吟醸仕込み」。

梅は新潟産の「越の梅」、とくに特別栽培農産物の認証を受けたもののみを使用している(そう、こういう、原料がまがい物でないというところも大切なポイントだ)。お酒は梅酒専用に使った特別醸造酒と純米吟醸の原酒。

私がテイステイングした純米吟醸仕込のほうは、淡いゴールド色で、ぎゅつと凝縮した梅の甘酸っぱい香りにハーブのような青っぱい香りが重なりすがすがしい印象。味わいはナチュラルな梅の心地いい酸味と自然な甘さ。飲み込んだ後にも少し植物的な風味が残る。「越の梅」の特徴だろうか？アルコールも高くない(10%程度)ので、べたつかず瑞々しい大人っぽい梅酒といったイメージだ。ただしラベルは十分にラブラーだが・・・。

今年の消費キーワード「ロハス」や「マクロビオティック」にこれほどマッチするアルコールはないと思うし、梅や日本酒という切り口は「身土不二」の考えにもしっくりくる。銀座で梅酒のグラス片手に語り合う女性たちを見て、郡山以外の地方都市にも梅酒バーが登場する日は近いと確信した。

青木酒造 TEL025-782-3408

「鶴齢の梅酒」

1800ml 2625円、720ml 1260円

「鶴齢の梅酒・純米吟醸仕込み」

1800ml 3675円、720ml 1785円