

## もつと野菜を

## 今年売れるカレー



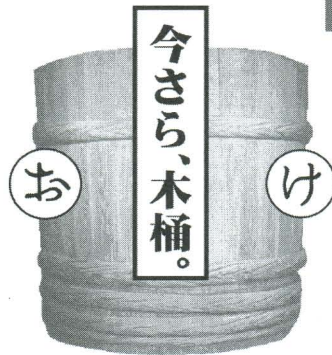
今月の視点／料理の本・酒の本／佐竹弘の新・基本イタリア料理  
横田秀夫の今月のスイーツ

友田晶子の

# 日本酒 気になる

NIHONSHYU

## 酒仕込み保存会の桶仕込み酒



日本酒、味噌、醤油など食品メーカーや桶職人の方々が発足した『桶仕込み保存会』。発起は、金髪・青い目の蔵元で知られる、長野、小布施の枡一酒造場、セーラ・マリ・カミングスさん。

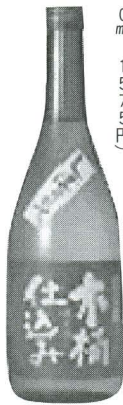
長野オリンピックで来日して以来、日本の伝統文化に魅了されたというこのアメリカ女性が、桶仕込みなんていままさら考えてもいなかった日本酒業界に訴えた。「せっかくの優れた文化『桶仕込』を復活させるべきだ」と説得したので。タンク仕込みが常識の今、あまりに突拍子もない話で「変な外人」と驚き敬遠されたが「そんな考え方だから日本酒業界がだめになるのです！」とさらに叱咤激励。これで目覚めた数社の蔵元が「これ

じゃいかん」「いや、逆に面白い」と立ち上がった。他文化からの視線でこそ再発見できる優れた日本文化。われわれ日本人の無くなりかけた感性を彼女が目覚めさせてくれた。これが桶仕込み復活劇の発端である。

4月8日六本木アカデミーヒルズにて『桶を考えるシンポジウム、桶・OKE・OK』いままさらおけを考える会』が同会主催で行われた。基調講演で小泉武夫先生が「日本人というのは、桶というものに本当にお世話になってきているのです。生まれたときは桶で産湯を使い、死ぬときは棺おけ(笑い)。まさに任せてオケなのです！」というお茶目で説得力のあるつかみ大うけだった。

実際に桶仕込み酒を発売しているのは、あさ開、南部美人、佐浦、亀の井酒造、奥の松酒造、大七酒造、末廣酒造、大和川酒造店、小澤酒造、枡一市村酒造場、白扇酒造、宝酒造、窓乃梅酒造など。

白扇酒造「木桶仕込みしぼりたて純米生酒」(720ml、1575円)



窓の梅酒造「花伝」木桶仕込み生純米酒 (720ml、1575円、1800円、3150円)



この桶仕込み酒、日本酒復興のいきつかけになると思うのだが、その味わい、実は木の風味がしない。

蔵元さんが口をそろえて言うのは「きれいな造りでしょ」である。

ワインを勉強している私にとって「木桶仕込み」というと、反射的に「木の香りのお酒」というイメージがわく。つまり「どことなくバナナの風味がただよ、複雑で個性のある日本酒」という意味になるのだ。そのイメージのまま飲むと、正直、拍子抜けしてしまう。同じ感想を持つワイン&日本酒好きは多いようだ。

もちろん「桶」と「樽」が微妙に違うこともわかるし、「熟成」させないと木の香りがつかないということも知っている。この日本酒の木桶は「発酵」時に使用しているので木の香りがつかないメカニズムもわかつてはいる。わかっているのだ。しかし…

飲み手にとって「ふむふむ、木桶仕込みの感じがするよねえ」と思わせてくれる何かがないとせっかくの木桶仕込みの価値がないのではないだろうか。

ま、今はトライしたばかりだし、これからさまざまな経験とチャレンジで面白い作品が生まれてくるだろう。今しばらく注目しておきたいと私なりに「いままさらおけを考えた」次第…である。

桶仕込み保存会事務局

長野県小布施町500

TEL:026-247-7511 FAX:026-247-6369