

## イタリアン この夏売れるメニュー

夏こそ注目スプマンテ  
なかでもお奨めはプロセッコ



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

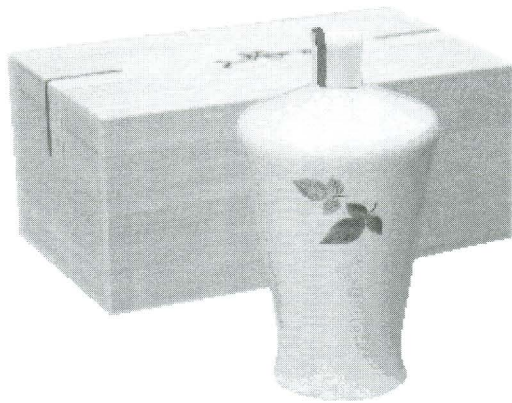


友田晶子の

# 日本酒 気になる

NIHONSYU

## 発見! ローマ法王に献上された日本酒! 『客人(まれびと)』



中村酒造 「客人」 720ml 33,600円  
中村酒造 ☎076-294-6278

限定2000本、720mlで33,600円(税込価格)の日本酒が発売された。使用米の産地でもある石川県羽咋市の市長によりローマ法王に献上されたという、ありがたしい日本酒だ。蔵元は石川県金沢の中村酒造。

この金額&この限定本数になったわけをみてみよう。

①羽咋市産のコシヒカリ「神子原米(かみこほらまい)」の選りすぐりを100%使用。

もともとこのコシヒカリは、米づくりに最適な寒暖差がある土地で生まれ、生活排水がまったく入らない清流で育てられたものである。もちろん無化学肥料だ。実際、おいしいお米ランキングでは常に上位ランクインし、人気料理番組の「特選素材」にも選ばれている。またローマ法王献上米でもある。

②日本酒酵母とワイン酵母をかけた新風味のお酒

大吟醸ではなく、あえて精米歩合65%の純米酒とし、ワイン酵母を合わせて仕込むことよって新しい風味作りに挑戦した。

③シリアルナンバー入りの高級陶芸器「大社焼き」を使用  
容器は神子原と同じ羽咋市「気多大社」に隣接する窯元「大社焼」。その独自の手法である生の葉をそのまま焼付けた非常にユニークな器底には1本1本にシリアルナンバーを入れている。  
・・・などなど。

さてこの高級日本酒、ハハハ、今手元にある。厳かな桐箱入りで、静かにふたを開けると、滑らかな肌艶のお神酒様のボトルが登場する。底には確かに番号が。ボトルの肩には緑と紫の葉が焼き付けてある。むは、ドキドキしますな。

で、中身は・・・  
まず、美しい淡い黄色の熟成色。香りは、吟醸ではないが熟したバナナやカスタードクリームのような華

やかで甘い香りとミントのような涼しげなニュアンスをもつ。このあたりがワイン酵母の成果だろうか。同時に純米酒らしく、炊いたご飯のような香りもある。間違いない日本酒だ。口に含むと舌にぼつてりと重く、エキス分たっぷりの印象。甘み旨みが詰まっている。後味はドライ。さらに、まるで、高級あられや焼餅、せんべいのような風味が長く残るのがおもしろい。コシヒカリのせいかな。

いわゆる今流行の味わいではない。大吟醸でも、無濾過生原酒でもない、昔の日本酒はこうだったかも・・・と思わせるコクと厚みと奥深さを持つている感じ。

銘柄名は「客人」で「まれびと」と読む。羽咋にゆかりのある民俗学者であり歌人としても知られる折口信夫氏の言葉からつけられたもの。「まれびとは、稀に来る人のこと。時を定めて外界から訪れ、予祝など行う存在」なのだとか。喜びをもたらす人や神様のことだと・・・思う。中村酒造も「結びのお酒」との思いをこめて発売しているようだし、なにより、ローマ法王への献上は、日本とキリストの国を結びつけることを意味しているだろう。

もちろんこの金額である。間違いないハレの日のためのものだ。人と人を結びつけるお酒。結びの日のための1本として押さえておくべきかもしれない。