

強さ際立つ居酒屋・ダイニング

夏、スイーツ



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

気になる 日本酒

NIHONSYU

糖類・甘味料・酸味料・香料無添加の梅酒

「じゅんまい・うめざけ」登場



利守酒造 ☎086695173117
「さけひとすじ・じゅんまいうめざけ」
500ml 1890円

梅酒はますます注目度アップの様子。
焼酎ベースが主流だったところに、日本酒ベースが登場し、さらには日本酒の甘さを利用した糖類無添加のヘルシー梅酒があちこちから生まれ始めている。

今回ご紹介は、糖類も甘味料も酸味料も香料もゼロ無添加で、さらに純米酒をベースにした完全無添加・超自然派の梅酒「さけひとすじ・じゅんまいうめざけ」だ。

発売元は、岡山県赤磐市の利守酒造。この赤磐は、酒造好適米「赤磐雄町」の産地である。しっかり骨太うま味たっぷりの味わいになる「雄町」の最高ブランドが出来る土地だ。コクと上品さを兼ね備えた赤磐雄町のファンも多いことだろう。

で、今回の梅酒は、この利守酒造がものすごい手間ひまと情熱をかけて丁寧に造ったもの。発端は「なぜ、梅酒に砂糖を入れるんだろう」という疑問から。「まったく無添加の梅酒があってもいいではないか」と思い立った。が、調べ始めると「梅酒は甘いもの」「無謀」という答えが返ってきたのだとか。「責任はおれが取る！」と一念発起したのは現当主の息子さん利守弘充氏だ。

さまざまな情報収集と研究により、梅酒に向くのは「南高梅」よりも、皮の硬い「古城（こじろ）」や「鶯宿（おうしゅく）」であることがわかり、きれいな味わいにするために、

梅を手洗いし、ヘタを一つ一つ取り除くという気の遠くなるような作業もこなし、火落ちを防ぐため毎月のきめ細やかな分析チェックを欠かさず行なった。予想以上に抽出できた梅エキスに驚きつつ、最終調整後、商品化を決定した。

こんな風を書くとなんだか簡単に思えてしまいが、ひとつの商品を生み出すには、ものすごい研究や努力や試行錯誤があるのだなあと今さらながら感動した。

さてその出来は？

色は驚くほど濃く輝きがあり、まるで、南仏のロゼワインのように美しい。アルコール分も12%とワインと同じくらいだし。香りは梅ジュースっぽいのは当然ながら、ココナッツや杏仁のようなちよっぴりエキゾチックなニュアンスがあってもいい。口に含むと、おお、やはり日本酒だあとと思わせるうま味とコクが感じられるが、やはり全体にあっさりとした軽めの梅酒だということがわかる。アフターには心地いいクエン酸の酸味が残る、さわやかさが持続。これ、黙って出されたら梅酒とわからないかも。地中海近辺で造られたナチュラルゼアートワインかな、などと思ってしまうかもしれない。

「うめしゅ」ではなく「うめざけ」と銘うった美しいばら色のお酒を、もう一口飲んでみたら、夏の夕暮れに映えるだろうなあとセンチメンタルな気分になった。