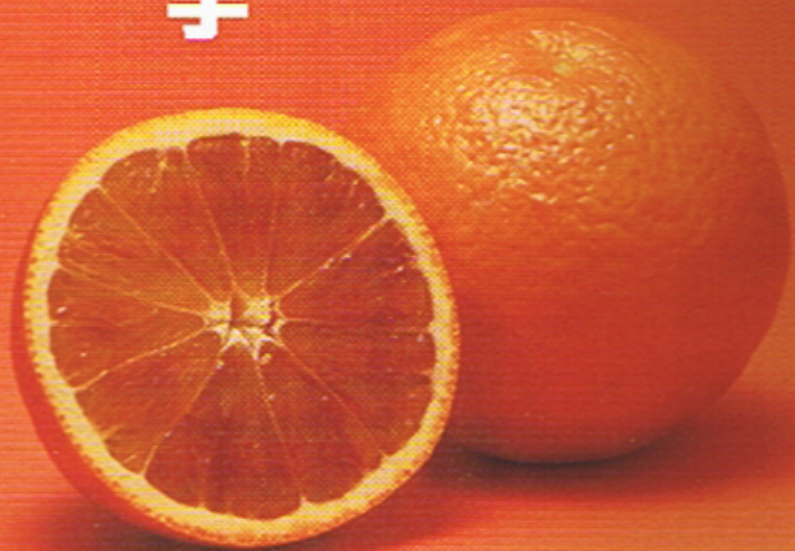


ホテル中華の強者達

シーフードイタリアンの旗手
ラ・スコリエーラに学ぶ



友田晶子の 日本酒

これからの日本酒キーワードは「淡麗なれど旨味あり」
花垣「膳々」シリーズがそれだ！



■ 純米大吟醸「花垣」
1,800円 2,000円 1,500円



■ 純米大吟醸「花垣」
1,800円 2,000円 1,500円



■ 純米大吟醸「花垣」
1,800円 2,000円 1,500円



■ 純米大吟醸「花垣」
1,800円 2,000円 1,500円



■ 純米大吟醸「花垣」
1,800円 2,000円 1,500円

ピオ・デイナミに代表される自然派ワインが人気なのは、旨味があるのに優しい味わいという点だ。淡味も甘味もアルコールもたつぷりといった濃厚でパワフルなワインは正直疲れる。

最近、日本酒にもこれがあてはまるような気がしている。無濾過生原酒のような濃醇で骨太な味わいは、最初の1、2杯はいいけれど、飲み続けるにはかなりの体力がいる。とくに、おつまみを口にする舌や胃が追いつかなくて困る。ま、あんたみたいにくさん飲まなきゃいいんだよといわれそうだが……でも、同感という人もまた多し。

これからの日本酒のキーワードは、淡麗なれど旨味あり……だと思っている。そんな日本酒があるんです、実は。

またおらがふるさと福井の話になって恐縮だが、福井の地酒は瑞々しさと優しい旨味を兼ねた「奥ゆかしい味わい」。

福井県の大野市は酒米「五百万石」の生産量が全国3位であり、日本百名水に指定されている名水の里でもある。そのうえ北陸の雪深い土地、まさにいい米、いい水、寒仕込みという酒造りの好条件が3拍子揃った場所である。子供のころ大野に遊びに行くと、市中のいたるところにある御清水（おしょうず）と呼ばれる湧き水で野菜や洗濯物を洗う人を見かけたものだ。今でも湧き水が日

常水として使われるまことに恵まれた土地だ。

「花垣」の銘柄で知られる南部酒造場は大野を代表する蔵元だが、この4月に発売される「膳々（ぜぜ）花垣」シリーズは、福井のお酒らしく瑞々しさやさしさのなかに奥ゆかしい旨味をあわせもつ仕上がりになっている。好みは「膳々・純米」。まるみとなめらかさと心地いい酸味をもつタイプだ。白身魚の昆布じめなんかとやってみよう。「膳々・純米大吟醸」は、バイナップルのような華やかさのあるバルミジアーノ・チーズともおもしろい組み合わせだろう。シリーズ名の「膳々」とは料理との相性のことをさす言葉なのだとか。まさに淡麗なれど旨味あり、おつまみを活かし、疲れないまま飲み続けられるお酒だと感じた。

大量生産ではないし、瓶詰め時にする火入れ後、蔵内でフレッシュな状態を保ちつつ熟成させてから商品発送を行うので、お取り扱いの酒販店は限られるという。末端にいいものを届けようとするなら、造り手と売り手の連携プレイは必須である。そのあたりの思い入れを、おいしい料理とおいしいお酒を飲んでもらいたいと考える料飲店なら感じとれるだろう。こんな奥ゆかしさのあるお酒こそ、家ではなく料理屋さんで飲みたいものだなと思う。

問い合わせ 南部酒造場

TEL 0779-6518900