

# FoodLife

2007  
第6号

Vol.25 No.1

フードライフ第二十五巻第一号  
平成十九年六月一日発行通巻二七八号

## 創刊25周年記念 イタリア料理大特集



安川哲二の今月の一品／横田秀夫の今月のスイーツ



# 友田晶子の 日本酒

アルプス天然水仕込みの希少酒 「鯨波 純米吟醸」



鯨波 本醸造 1800ml 2,037円  
720ml 1,029円



鯨波 純米 1800ml 2,300円  
720ml 1,200円



鯨波 純米吟醸 1800ml 2,800円  
720ml 1,417円

中津川や恵那といったら、長野だとはかり思っていたが、ここは岐阜県南東部、美濃と呼ばれる地域なのであった。木曾川や恵那峡など風光明媚なうえに、歴史の深い地域でもある。

この岐阜県東美濃の小さな山村で、驚くべき品質の日本酒が造られている。

名前は「鯨波（くじらなみ）」（恵那醸造株式会社）。

はじめこの名前を見たとき手焼酎か泡盛だと思ってしまったのだが、その由来は、中央アルプスを望む標高600メートルに位置する酒蔵から見える山間を流れる雲々が、まるで大海を悠々と泳ぐ鯨のように見えるからだとなり納得した。

お酒は家族経営の少量手造り生産で、「鯨波 純米吟醸」「鯨波 純米」「鯨波 本醸造」のみ。この3本柱に、季節の商品がそのつと登場するといった感じ。

今回いただいたのは「純米吟醸の無濾過生」。

淡いグリーンがかかった美しい色合いはまるで新鮮な白ワインのよう。香りももぎたての青りんごや梨のようになさわやか。味わいはフレッシュで軽やかな中にも、しっかりとした旨味とミネラル感があり、後味はさらりと繊味がない。「無濾過の生」は、びりびりと妙に刺激の強いタイプが多いように思っていたが、この「鯨波」は、なめらかで角の取れた

優しきがある。

また、ソフトな中にもミネラル感を感じるのは硬水のせいかもしれない。仕込み水は、中央アルプスから長い年月をかけて湧き出た天然ナチュラルウォーターだ。夏でも冷たく、清冽な味わいなのだろう。ああ、美味しそう。飲んでみたい。

ワインは、原料のぶどうの種類で出来上りの味わいがほぼ決まってくるものだけど、日本酒は、原料の米の種類よりも、「水」が個性を生み出す重要なファクターになると最近とみに思う。全国の地酒を飲んでみるとそれを実感する。

この新鮮な「純米吟醸・生」を飲めば飲むほど、アルプスの美味しい水をゴクゴクと飲んでいような気分になってくる。さらにはアルプスの美味しい空気が、清らかな高原の風、透き通る青い空、そして鯨のような大きな雲をイメージできるようななるから不思議。

モダンな造りなので、白身魚のお刺身や河魚の塩焼きのような繊細なものにもマッチするだろうが、これたてのきゅうりに味噌をつけただけのものやトマトに塩をしただけというシンプル夏野菜料理をカブツとやりながら飲みたい。お酒も野菜も瑞々しさが倍増して、体の芯から水遊びしたようにシヤキツとすがすがしい気分になるはずだ。

問い合わせ 恵那醸造株式会社  
TEL 0573-7212055