

夏に負けないスイーツ

徹底トーク
坂井宏行シェフの
レストラン経営、人材育成指南



友田晶子の 日本酒 気になる

夏の日本酒としておすすめ！
日本酒度+20越えの超辛口原酒「森の菊川」(仙台)



【蔵元純米】純米酒



【東北一の辛口を自称する「森の菊川」】純米酒



【森の菊川 超辛口原酒】純米酒

ご存知のように、日本酒に含まれるエキス分の量で甘口から辛口までを表示する「日本酒度」は、味わいの指標になる数字だ。プラスの数字が大きいほど辛口、マイナスの数字が大きいほど甘口になる。もちろん、これに酸度とかアミノ酸とかアルコール度数とかが絡んでくるので、日本酒度だけでは実際の甘口辛口度合いは測れない。

ま、でも、おむねの想像ができるから便利なものである。辛口で人気なのは+3〜5くらいだろうか。きりつと引き締まったすっきり感を味わえる。

が、なんと+20越えという超辛口があることを知って驚いた。

東北一の辛口を自称する「森の菊川」本醸造辛口原酒の蔵元、森民酒造(仙台)だ。

山形県の「雪化粧」という酒米を100%使用したアルコール20度以上の原酒。香りは控えめで、ほんのりハーブのようなさわやかさが漂う。口に含めば、ピリッとキリッとシヤキッと口の中を引き締めてくれる感じ。むは、本当に辛口だ。喉越しもピリッと刺激があり、飲み込んだあとにすっと爽快感がおとずれる。いやあ、日本酒というよりむしろ焼酎のようなイメージだね。そう、旨味と柔らかみのある米焼酎のようだ。

なんでも強い酵母を使うことによつてこの辛口が出来上がるのだとか。日本酒って不思議。

このすっきり感と後味の爽快感は、まさに夏向きな日本酒だろう。キンキンに冷やしてショットグラスでくびつといけば、飲み込んだあとにふわっと涼風が駆け抜けるような気分になる。テキーラみたいなのにライムをかじりながらイケるだろう。

ちなみにこの蔵、辛口ばかりではない。創業は嘉永二年(1849年)。もともと岩手生まれの初代が18歳のときに伊達藩に移り住み、甘酒造りを習得したところからはじまるのだ。

「森の菊川 蔵の華 純米吟醸」は、白桃や洋ナシなど実仕込みらしいフルーティーな香りで上品な甘さを楽しめるし、180mlのまんまるボトルに入った「愛(めぐみ)むらさき」は「古代米 おくのもつさき」からの自然の色が魅力。さくらんぼのような淡いピンク色がとてもかわい。味わいも、まるでプロヴァンス・ロゼのようにフルーティーちょっぴりスパイシー。日本酒度+9というわりには甘すぎないタイプ。今年も猛暑らしいけどビールばかりじゃ芸がない。夏向き日本酒で、粋に夏をやり過ごそう。

お問い合わせ先/森民酒造本家
TEL 0221-266-2064