

ビッグシェフが語る
オージー・ビーフ&ラムの魅力

トップレストランに学ぶ
記念日ディナー・パーティーメニュー

可能性無限大
モツの魅力を見つめ直す



友田晶子の

気になる

日本酒

意外な歴史を持つお酒、「金婚正宗」



1,800円
2,730円、7,200円、13,650円、八反割を他引
豊島屋本店 03-3229-9111

東京にも400年の歴史を持つお蔵元があった。

その名は「金婚正宗」。

慶長元年（1596年）に、江戸の神田鎌倉河岸（現在の内神田二丁目あたり）にて、初代「豊島屋十衛門」が酒屋と一杯飲み屋を始めたのが創業である。

を景気よく広告した。

そこから400年、途切れることなく続く酒造りの歴史の中、明治神宮、神田明神、葛飾日枝神社のお神酒として献上され続け、全国新酒品評会でも金賞受賞を受け続けている。いやあ、「続けることのがささ」満載のお蔵じゃないか。

こんなすごい酒蔵さんがこんな身近にあったなんて。あらためて知って驚くばかりだ。

16代目の若き社長吉村俊之さんは、京都大学と大学院を卒業後、半導体関連の研究開発に従事し工学博士を取得したという超エリート技術者でもある。お酒の世界に戻り6年目。一度、酒席をこ一緒にしたが、まことに勝手ながら、ミスマッチがなんだか楽しくなってきました。

創業者「十衛門」の名が冠された

「純米辛口無濾過原酒」は、しっかり骨太ながら、適度な華やかさをもつ、江戸風のからりとした気風のいいお味。十分な酸味が飲み応えをかもし出し、お燗にすれば、いわゆる江戸風のしやきつと筋の通ったお醤油ベースのお料理にみごとにマッチしてくる。

東京のお酒というのは関東土壌の硬水で仕込まれるせいか、コクのある男性的なタイプが多いように思う。そこを確かめたい、近いうちお蔵を訪ねなくては。東京のお酒のいいところは、こうやって思い立ったときにひよとお蔵を訪ねることができるところだろう。もちろんお蔵には予約を入れて。超エリートの16代目と400年の歴史の素敵なミスマッチをこの目で確かめてこようと思おう。

慶長年間といえは、秀吉晩年にあたり、家康が江戸に入り、江戸城も大改修の時期をむかえていたころ。当時は、まだ、関東ではよい酒を醸る技術がなかったため、「下り酒」と呼ばれる関西から船で運ばれてくる酒が一般的。そこで十衛門、一念発起。いい酒を醸し、つまみに特別大きな田楽を提供した。その評判は、「田楽も鎌倉河岸は地物也」と川柳にもうたわれ、「ひろめ屋」（昔のチンドン屋）は「豊島屋自慢の白酒」