

ビッグシェフが語る

オージー・ビーフ&ラムの魅力

人気のバル&バルには
工夫がある

日本酒を見直そう！



気になる日本酒

骨太の個性を守り抜く剣菱

話題の海老蔵「雷神不動北山櫻」を見に行った。通して五役を演じるところが見ものだが、一番最後の「不動明王」が空高く舞い上がるイリュージョンがなんととっても見所。市川宗家独特のかつと見開いた目と燃え立つようなキメの顔がなんとも印象的だった。

不動明王が右手に持つのが「降魔の剣」。これを見て思い出したのが、灘の酒「剣菱」だ。なんとも酒飲み

の発想と笑われそうだけど……。
ご存知だろうか、剣菱のあのラベルの模様はこの不動明王の剣をもとに作られていることを。なんでも仕込み水の井戸から不動明王のご身体があらわれたことから、それにあやかって刀の部分と鍔の部分をアレンジしたらしい。シンブルだけドインパクトのあるマークはまさに「不動」

しかし、久しぶりに飲んでみると、なんとまあ辛口なこと。ピリツとしゃきつと口の中を引き締める味わい。いや、おかげささいえは焼酎のような感じさえてしまつてちよつと驚いた。でも、調べてみると日本酒度はプラス0〜1程度。いうならば甘口と辛口のちょうど中間といった数字だ。最近ではプラス5とか10とか15とかなんていう辛口もあるからねえ……などといいいながら飲み続けると、だんだんと、ふくよかさや旨味や厚みのようなものが感じられ、しつかりとした酸味があることに気がつく。ふむ、なるほど、これが「濃醇旨口」かとあらためて実感した。最近、淡麗で甘い味わいのお酒ばかり飲んでいたんだなあ。

剣菱の特徴は「生もと系山廃仕込み」と「寒仕込みでひと夏寝かせた秋あがり酒」だ。淡麗やしほりたて

や新酒の概念とは真逆にある。さらに「瑞祥黒松剣菱（超特選・純米大古酒）」以外の銘柄「上撰 剣菱」「黒松剣菱（特選）」「極上黒松剣菱（超特選）」はすべて本醸造酒。
500年以上の歴史のなかで、蔵元は何度かわつて現在で5件目。それぞれの代がこの「剣菱の個性」をぶれることなく守り抜いてきたことは、特筆すべきだろう。代がかわつても、名を襲名し、それぞれの自家芸を引き継ぐ歌舞伎の世界と通じるところがあるように思える。
一本筋の通った骨太の味わい。灘のお酒はからりとした男酒というが、その飲み心地は、からりと晴れわたる冬の空のようにすつととして気持ちがいい。これまた、海老蔵の若々しい熱演を見たあとの爽快感と似ている気がした。

剣菱酒造 TEL 078 811 0131



インパクトのあるラベル。こちらは「極上黒松剣菱 特選」。