

# FoodLife

2008  
第5号

Vol.25 No.12

フードライフ第二十五卷第十二号  
平成二十年五月一日発行通巻二八九号

## 徹底特集「カレーで勝負」



龍天門の広東焼味  
安川哲二の今月一品／横田秀夫の今月のスイーツ／北京への道

# 気になる日本酒

「あきたこまち」でも  
これだけの深みとコク



メーカーさんではないが、日本酒にかかわる仕事をしている知り合いと飲む機会があった。銘柄は「大七生もと」。お燗番はわたし。旬のつまみを並べてゆっくり楽しむ。「やっぱりお燗は大七がいいよねえ」などとお酒の話が尽きない。あれよあれよという間にボトルが空になってしまい、いかん、ここで間を空けるとこのいい雰囲気の水を刺すと思い、以前にいただいて気になっていた別の銘柄をすかさずお燗にした。秋田、那波商店の「こまち美人 純米仕込み」だ。これ、飲んでみたかったんだよね。われながらすばらしいタイミングで、間を空けることなく盃に注ぐことに成功。ご機嫌に飲み続ける相手。ふっつ。

「いやあ、やっぱ大七のヌル燗が一番好きだなあ、うん」「蔵にも行ったことがあるから思い入れがあるんだよねえ」

うんうん、わかるわかる、私も何度か二本松に行ったことがあるよ。ヌル燗好きなら、やっぱ大七だよな。…って、違うよ、違う、これ、「こまち美人」。福島じゃなくて秋田。酒造好適米じゃなくて「あきたこまち」使ってるの。ご飯に使うやつ。

別に意地悪でプライインド・ティスティングにしたわけじゃないのよ。銘柄が変わったことを告げる前に、相手が大七だと思いついてた

んだもの。

でもでも、これ、結構味が似てるんです。香りの立ち方、アタックのまろやかさ、コク、旨味、深み、酸味、後味の少しの苦味、香ばしさ。銘柄がわかっている私でも、すごく似てると思いましたが、いや、フオーローじゃなくて。あきたこまちでもこれだけ深みとコクのある日本酒が出来るんだねえ。

造り手の那波商店を調べてみると、創業は文化12年（1815年）と歴史があるし、寒仕込みに適した雪国で、雄物川の河口に位置する水にも恵まれた立地だ。さらに山廃にも力を入れてお蔵ということがわかった。もともと秋田は瑞々しく優しく甘い女酒が多い土地だという気がしていたけれど、大七と見まごうばかりの骨格のしつかりとしたものがあるのだ。

なんだか妙なめぐり合い方だったけど、いい銘柄に出会えてうれしい瞬間だった。

大七じゃなくてこまち美人だと、数杯空けたところで（↑ここが意地の悪いところ）告げたら、「ええーっ、うっそー、何で教えてくれなかったの。自分の舌に自信なくした」とがっくり肩が床まで下がってしまった。その後のお酒の味は苦かっただろうな。