

ビッグシェフが語る

オージー・ビーフ
& ラムの魅力

〈特集〉

イタリア料理

人気のランチの秘密

チーズの魅力

特別インタビュー

イタリア料理協会

落合務新会長に聞く



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があつてこそ
安川哲二の今月一品

気になる日本酒

銘柄のブランド

違う銘柄の日本酒をブレンドし、その店オリジナルの味わいにして出す……。そんなことあるのか？ 許されるのか？ と思うけれど、これ実際にあるお話。聞けば昔はそうして出していたお店が結構あったとか。先日、夏の疲れを癒そうと老舗うなぎ屋さんに行つて出されたのがこのオリジナルブレンド日本酒だった。

うなぎの楽しみは、うなぎかうなぎが出来上がるまでのゆったりした時間に一献傾けること。酢の物に、うなぎ、前もって予約していたところの肝焼き、すつきり軽い味わいの白焼きなどをつまみに、ヌル燗を注文。このお燗酒が、また辛からず甘からず滑らかでひっかかるものが

なにもない、実に飽きないヌル燗だった。銘柄はなにかと訊ねれば、「白鷹と山丹のブレンドなんです」と仲居さん。ブ、ブレンド？ 「はい、白鷹が灘で、山丹は愛媛です」とまで教えてくれる。そう、2種類のお酒を混ぜて、ここの家のうなぎの味わいに合うように調合しているというのだ。なんと。驚きましたね。

一般売りの銘柄をブレンドしていることも驚いたけれど、うなぎのおつまみに合う、いや、うなぎの邪魔をしないみことなバランスになっていることに、もっと驚いた。



白鷹は、ご存知、灘の人気銘柄で、きりりと引き締まった辛口の男酒。山丹とは、愛媛今治で幕末のころから酒造りを行っている歴史あるお蔵。「山丹正宗」ブランドで知られる。このうなぎ屋さんの経験をきっかけに、「山丹・初搾 本醸造」と「初しほりから百八日熟睡 本醸造原酒」を取り寄せてみた。「初搾」は、清らかで優しく滑らか。「熟睡」は、ナッツのように香ばしく熟成した風味が印象的。どちらも瀬戸内生まれの清酒らしい品のいいあまやかな女酒だと思った。なるほど、この二つが交じり合うことよって、辛さと甘さのバランスがとれ、滑らかな舌触りになるのかもしれない。男酒と女酒が交じり合う。ふふ、いいね。

そういえば、京都の老舗居酒屋でも、いくつかの銘柄をブレンドして、その店オリジナルの味わいにして提供していたのを思い出した。お客は、酒のブランド名より、その店に行つてその味の酒を飲むことを楽しみにするのだ。

古いけれど新しい手法、「銘柄のブレンド」。結構コレいけるかもしれない。

●山丹正宗 08998-22-6700