

25周年を迎えた「コート・ドール」
——この名店に学べ

ホテルブツフェ
成功のポイント

スペイン産
オリーブオイル

ビッグシェフが語る
オージー・ビーフ
& ラムの魅力



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



日本人のDNAが呼び起こされる 「発芽玄米酒むすひ」(寺田本家)



「発芽玄米酒むすひ」720ml 1470円

日本酒をお取り扱いの皆様、日本酒ファンの皆様、そして造り手の皆様、ここで問題です。

「日本酒の原料である、麴は、どこからくるでしょう」

「麹屋さんから」
「ではない。答えは、
「稲から」」

ご存知だったでしょうか。さすがに造り手の方々にご存知かと思うが、私はもともと空気中にいるものだと思っていた。空気中から優良なカビを採取して培養したのかと思っていた。稲からというのはまことに意外。実は、この稲から採取した、いわば天然の「稲麹菌」を使って清酒造りをしていく蔵があるのだ。千葉県香取郡の寺田本家がそれ。成田空港にも近く、こんなにも東京都心近いところだと驚くが、稲麴を田んぼの稲から持つてくるくらいだから、当然ながら田んぼも自社所有で、10年以上無農薬・無化学肥料で栽培している。

「稲麴」は、稲穂についた黒に近い緑色の大豆程度の大きさの玉で「稲壺(いなたま)」とも呼ばれるらしい。めったにはお目にかかれなかなり希少なものとかが。これを自社で培養し、メインアイテムの「五人娘」や生もとの「香取」、発芽玄米酒で醸した「むすひMUSUBI」を造っている。

テイステイングしてみると、色はややにごっていて微発泡。味わいは、

いやはや濃い。甘さと酸味と旨味と渋味がぎゅつと詰まっている感じだ。原料は、自然な栽培のコシヒカリの発芽玄米100%。アルコール度数は7〜11%と低め。日本酒度はマイナス10〜マイナス20と甘く、酸度は7〜13と日本酒としてはかなり酸っぱい。一口目はぎゅつとするのだけど、後味は意外なほどすっきりとして、不思議なバランスが後を引く。こんなお酒もあったのか……。

日本酒史を振り返れば、玄米を精米して酒造りをおこなうようになってきたのは、平安時代と古く、「諸白」と呼ばれていた。1000年前のお話だ。この千葉の玄米酒、いわば平安時代やそれ以前の酒の味といっても過言ではないだろう。

いろんな毒にまみれた悲しき現代人である私の舌と体には、この酒、一瞬拒否反応を起こすけれど、飲むほどに体の奥のほうで、なにかこう疼くような、発電するような感覚があった。

寺田本家では、清酒だけでなく、ノンアルコールの植物性100%乳酸飲料も造っている。麴と米でできたまるでヨーグルトのような飲料、商品名は「マイグルト」。これもかなりの人気らしい。

昔は当たり前だったけど、今は「個性派」とよばれる寺田本家の酒造り、個人的にはいいよ興味深かった。

寺田本家

0478-1721-2221