

〈特集〉

進化する四川料理

〈特集〉

イタリア料理

注目の新店

ビッグシエフが語る

オージー・ビーフ

& ラムの魅力
特別編



東北関東大震災で被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。



いまこそ、「梵」BORN

誕生・創造(福井、加藤吉平商店)を!



BORN「梵」 500ml 2100円(税込み)

加藤吉平商店
☎0778-51-1507

ここまで非常事態になるとは思いもよらなかった。これを書いているのは、「東北地方太平洋沖大地震」発生より7日目。東京でも不気味な余震が続き、福島の原子力発電所で重大な事象が起こっている。被災地からは胸がつぶれるような画像が送られ、関東では「計画停電」なるものが始まっている。今自分に何ができるかを真剣に考える。酒の造り手と飲み手をつなぐのが私の使命と考えてきた。緊迫した災害直後に酒はあまり役に立たない。いやむしろ無用のもの。そう考えるとやりきれない。平和なときにこそ有用なもの、それが酒なのだ。

しかし、つい先日訪れた福井県鯖江市のお蔵元、加藤吉平商店のこと思い出した。銘柄名は「梵」。この蔵は日本酒低迷の折にも、出荷量前年比25%アップの右肩上がりであり、まさに成功している蔵の代表でもある。国内の日本酒ファンはもちろん、世界各国からも注目され、今や、スリランカ、ボスニア、アゼルバイジャンまでにも輸出している。

人気の秘密は明確なコンセプト。1、すべて純米酒。2、すべて60%以下の精米歩合、平均37%精米歩合。3、すべて氷温にての長期熟成酒。

8年前に踏み切った「完全純米酒」は、平均37%という精米歩合。なかには、麴米・掛米ともに20%というまでであるし、実は10%も8%もあるという脅威の低精米っぷりだ。そのうえ、新酒で出荷することはなくすべて氷温で長期熟成され、細心の温度管理で出荷される。

きき酒してみれば、長期熟成酒とは思えない透明白な色合い、老ねたところが微塵もないすがすがしい香り、なめらかで緻密な舌触り、クリーンでピュアで、氷温熟成から来るのだろうか若い桃のような固く閉じた風味がある。ワイン好きの方が好むといった印象の酒質だ。

コンセプトの維持とそれに基づいた確な営業が功を奏し、ますます注目されているわけだが、震災後の今この酒に求めたいのは「梵」という名前。サンスクリット語で「穢れなき清浄」「真理をつく」を意味し、英語表記のBORNはまさに「誕生」と「創造」だ。

未曾有の災害に見舞われた日本に必要なのは、新たな未来誕生への闘士と明日への創造。今はまだ被災真っ只中だが、一つ一つをクリアして、落ち着きをとれどしたときには、笑顔で「梵」の乾杯をしたいと思う。