

ビッグシエラが語る
オージー・ビーフ
& ラムの魅カ

特集
洋食店の仕事

特集
カレー最前線
新しいニーズを切り拓く





超辛口純米酒「日高見」

宮城石巻の超辛口純米酒



家の近所に、おいしい干物の定食屋さんがある。簡単な刺身とさまざまな種類の旬の干物を上手に焼いて出してくれる。酒のアテとしてもご飯のおかずにもバツグンで、会社帰りのサラリーマンの夜ご飯として、日本酒好きの干物居酒屋として、いつも混んでいる店だ。なかには一升瓶をドンとテーブルにおいて、数人で盛り上がる常連さんもいる。

先日、久しぶりに暖簾をくぐり、いつものタコぶつと鰻の開きとノドグロ（どちらも干物）を注文した。ふと壁を見ると「田酒（青森）と「浦霞」（宮城）の名前がある。そっぴ東北の酒、飲まなくっちゃとすかさずお願いすると、日本酒好きの店主が、実はこれも入れたんだと、宮城石巻の「日高見」と岩手宮古の「菱屋」の瓶を奥から出してきた。まさに東日本大震災の被災地ピンポイントのお蔵元だ。「もちろん、飲みますっ」と二つ返事でいただいた。

一口飲んだら、お蔵元の顔が浮かんだ。どうされているのか。

自粛で、お花見も送迎会も歓迎会もなくなつたところ、東北のお蔵元からは「自粛はしないで、どうぞ、お酒を飲んでください」と呼びかけがあった。そっぴだ、やっぱり飲まな

いといけない。そう思い、もう一口飲むと、おいしい。本当においしい。舌に染み、胃に染み、魂に染み渡る味だ。

蔵の中で高く積まれていた瓶が崩れ、中身がわからなくなり、ラベルを貼れず出荷できなくなったものを、「中身はなんでもいい。飲めばその蔵の酒だとわかるから」と料飲店がラベルなしで引き取ったという話も聞いた。造り手も飲み手も泣いたという。

この日の「超辛口純米酒」と銘打たれた「日高見」は、非常になめらかで瑞々しい舌触りだ。ああ、辛口でもこの優しさが宮城の酒らしいなあと改めて実感した。一方「菱屋」はアルコール18.5%の原酒。焼酎のようなニユアンスさえ感じる芯のある酒でお燗やオンザロックがいい。どちらも、東北の港に水揚げされるサンマや鰻の干物、まぐろやあわびの刺身、新鮮な三陸の牡蠣や赤貝、ホヤと合わせた。

いましばらくは難しいかもしれないが、酒と魚、両方を楽しめる日が来るまで、日本酒ファンができること、日本酒をおいしく飲むこと、感謝して飲むことを続けていきたいと強く思った。