

MLA「オージー・フォーラム2011」開催
大震災からの復興に向けて力強い支援を表明

〈特集〉浦和ロイヤルパインズホテル

キツチン一丸で

強いF&B
(料飲部門)

〈特集〉スイーツ

注目のレストラント
人気のパティスリー





友田晶子の
気になる

日本酒



紅色に熟した希少梅から生まれた
紀州の宝「紀州梅酒 紅南高」

梅酒が人気だ。

2005年あたりまでの全国梅酒出荷量は3000万キロリットル前後だったのが、2010年には5000万キロリットルに手が届きそうになっている。酒類全般が低迷する中、これは放ってはおけない。甘酸っぱく口あたりがいいから「女子」にも人気だし、健康効果のある飲料としてご年配の方々にもいい。考えてみれば、梅酒は実に守備範囲の広いアルコール飲料なのだ。

和歌山海南市にある中野BCは、梅酒の販売シェア5%、ベスト10に入るメーカーだ。梅酒のほかに、今年のインターナショナル・ワイン・チャレンジにて金賞受賞した「紀伊国屋文左衛門」、地元で愛される「長久」、業務用の「超超久」などの清酒や焼酎を製造している。気になる「BC」だけれど、これは「バイオケミカル・クリエーション」のこと。酒類のほかに、梅エキス、栄養機能食品、化粧品を製造しているのだ。蔵にお邪魔すると、梅のなんとも甘酸っぱい香りが漂っている。2万3000ℓの大型タンクには丸窓が3つあり、そこから漬け込まれた梅たちを眺めることが出来る。年間3万人という見学者を受け入れる観光サービスの一環でもある。このタンクで焼酎に6ヶ月漬けて込んで、梅を取り出しさらに6ヶ月熟成させる。規模こそ大きいけれど、漬

け込みの割合も手法も昔おぼあちゃ

んが作っていたやり方と同じ。また、清酒蔵でもある同社の梅酒は100%焼酎仕込み。焼酎ベースでない梅本来の個性は抽出されないのだ。おいしさの秘訣は、どうやらそのあたりにあるようだ。

今年例年より遅い収穫という梅農園「月向(げっこう)農園」にもお邪魔した。緑から黄色に色づいた元気の梅がたくさん生っている。手にとつて香りを嗅ぐとまるで杏のように甘酸っぱい。思わずひとかじり梅らしい酸味と意外にも甘い果汁が口中に広がる。梅、生で食べられるじゃん。

その年によって出来不出来があり、それによつて梅酒の味もかわる。ということとは、これワインと同じではないか。梅酒はヴィンテージを語れる酒だと農園で気が付いた。

最高品種「南高梅」のなかでもとくに紅く熟した「紅南高梅」を使用した、その名も「紀州梅酒 紅南高」は熟した梅の濃密さと酸味のエレガントさが秀逸。「今年の出来は……」とワインのように語りながら販売できるから、ソムリエやきき酒師向きの商品かもしれない。

「紀州梅酒 紅南高」
希望小売価格 1,800円 3,500円
720ml 1,905円
中野BC 0073-4882-1234