

〈特集〉

パーティー・ホテル宴会・ 前線

京王プラザホテル

ハイアットリージェンシー 東京

ホテルメトロポリタン

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

東京ドームホテル

ウェスティンホテル東京

〈注目の新店〉

トゥーランドット臥龍居

RISTORANTE YAGI

築地ロ・スコーリオ

運よく震災被害が少なかったという東北青森。名酒の多い青森県だが、青森市には酒造メーカーはたった1つしかない。日本酒ファンが最も好きな銘柄としてからだすトップに挙げるあの「田酒」の西田酒造店だ。

数日後にねぶた祭りというタイミングに蔵にお邪魔した。ひとつりと静まり返った夏の蔵の中を西田司社長と歩きながら、米のこと、造りのこと、祭りのこと、震災のこと、これからのことなどをうかがつた。

明治11年創業から造り続けているブランドは「喜久泉」。この酒を飲む人々に幾久しく喜びが続くように

との願いをこめて命名された。「山田錦」や「華吹雪」「華想い」といった地元米を使い、必要最低限の醸造アルコールを使用した大吟醸、吟醸、本醸造、糖類を一切使用しない普通酒がラインナップされている。

「田酒」ブランドに着手したのは昭和45年。清酒の消費量も出荷量もピークを迎えていた日本酒黄金時代で、なんら工夫をせずとも今までどおりに造つていれば売れていた時代でもある。そんなときに「たんに淡麗で飲みやすいだけでない、しっかりと旨味を感じる濃醇で飲みごたえのある米の酒を造り出す」ことを決意

した。その後、商品化できたのは実に3年後だ。

「田酒」の由来は「酒の元になる米がとれる田んぼ」から。「田酒」ブランドとして数種ある銘柄はどれも、酒の源である田から生まれるもののみを使用した純米酒で、完全な手造り仕込みと活性炭不使用で商品になる。淡い山吹色に輝く色は本来の日本酒そのものの色だ。香りには、炊き立てのご飯のようなニュアンスが。口に含めば、清らかで風格ある冬の長い北国青森は雪に覆われた暗く重い生活からときには爆発的なエネルギーをもつ人やものを生み出す。たとえば、版画の棟方志功、津軽三昧線の高橋竹山、作家の寺山に太宰、歌手の淡谷のり子に、最近では高見盛闘もいる。凱旋の夏祭りである「ねぶた」の熱狂も、冬の間に降り積もる雪と厚い冬の雲から生まれるので、一見清らかな印象の田酒も盃を重ねることに、その奥にあるふつふつと燃える魂みたいなものが感じられる。そのところがきっと日本酒好きの心を揺さぶるのだと思う。

友田晶子の 気になる

日本酒

田んぼから生まれるもの のみで造られる酒、「田酒」



「田酒 純米大吟醸」
小売価格 4,000円

販売店は、西田酒造HPにて掲載

<http://www.densyu.co.jp/>

(西田酒造店では、一般見学・販売は行っていません)