

〈特集〉2012 イタリア料理最前線

「トラットリア・ディ・チェザリ」・「ソロ・ピッツァ・ナポレターナ」

「ゲー・イタリアーノ」

「ラ・テンダロッサ」

「PIZZAMAN.OIMACHI」

〈特集〉中国料理

時代の味「四川の辛さ」研究

「倶楽湾」

「日本橋 紫苑」





友田晶子の
気になる

日本酒

生真面目に造る、生酛・山廃酒「香住鶴」と
地元の食の関係



生酛 香住鶴 純米酒

問い合わせ
香住鶴株式会社
☎0796-36-0029

やさしい味わいの生酛や山廃が好きた。兵庫北部、日本海に面した香住地区にある「香住鶴」はまさにその典型。風土が生み出すのか技術力がそうさせるのか、繊細でなめらかな生酛や山廃は、舌が疲れず、口にも胃にもソフトで、とにかく飲み飽きせず、昔から好きだった。

思いが通じたのか、お蔵をお尋ねする機会があった。くわえ、今年で30周年を迎える「香住鶴会」（香住鶴の応援団ですね）にて講演をさせていただいた。

地方（ローカル）の悩みは、地元酒や食をいかに中央（グローバル）にPRするかということ。超地

味な県福井出身で東京在住の私は、この悩みよくわかる。どこの地方に行っても感じるのは、地元よさや個性を地元の人自身があまりわかっていないこと。あって当たり前で客観的な見方ができない。最近の私の仕事は、これに気がついていただくお手伝いをするのだ。

香住鶴のやさしい味わいは、日本海でとれる蟹やイカ、白身魚の淡いけど奥深い旨みによくマッチする。決して、石川の濃厚な山廃でも、京都伏見の女酒でも、岐阜の熟成酒でもない。このことを地元の方々自ら気がついて、外からの人以上に上手に説明できなければいけない。

みずみずしさと自然な甘みがいきる「蟹刺し」には、贅沢に「大吟醸 香住鶴」の冷酒を。自慢の「蟹すき鍋」には、「生酛 香住鶴 純米酒」をお燗で。近隣の蟹の名産地（福井もそうです）との差別化で、たとえ蟹の酒蒸し、粕漬があってもいい。

おまけに、この香住はあの全国の有名ブランド牛の源ともいえる黒毛和牛「但馬牛」の産地でもある。但馬のヒレは、脂っこくなく旨みがあって繊細でやわらかい。まさに生酛・山廃との相性抜群なのだ。あっさり塩焼きにして、芥子と醤油をつければ、「山廃仕込 特別純米」の心

地味酸味と素敵なハーモニーを奏でる。これですよ、これ。地元の歴史ある食と地元の酒。これほど説得力がある組み合わせ理由はほかにない。観光客は、これを知りたくて、これを体験したくて旅行してくるのだ。その魅力は足の便の悪さを上回る。

創業1725年（享保十年）、9代目の福本芳夫社長と40歳そこそこの若さにもかかわらず但馬杜氏として造りを仕切る松本幸也醸造部部長ら39名の社員が生真面目に造る生酛・山廃酒。地元消費が8割というまさにこの地酒の魅力は、現地こそ光り輝くのだ。