

THANKS



TH

ANNIVERSARY



友田晶子の
気になる

日本酒

山の緑の香り漂う飛驒の酒
「初緑」で、夏鮎をやる

初緑 純米吟醸 無濾過生原酒



高木酒造株式会社 ☎0576-32-2033

さて、鮎の季節。季節を感じる魚はいろいろあるけれど、もっとも繊細に、もっとも清冽に、もっともセリメンタルに初夏を感じさせてくれるのは鮎だと思う。鮎を見ると、まぶしい川面、せせらぎ、コケの生えた岩肌、山間の涼しい風、新緑の鮮やかな色や香りが一気に脳裏に浮かぶ。澄んだ水の中を躍動感と儚さを持って泳ぐ魚。たとえ放流された養殖ものだとわかっているとしても、この時期鮎を目の前に出されると、ああ初夏だ、夏だと脳が自然に反応するのだ。

昔、鮎のテイスティングという酔狂な体験をした。栃木的那珂川と岐阜の長良川、高知の四万十川の鮎を一気に食べ比べするというもの。四十万はひとまわり太く脂が乗っており、北に行くほど小さく繊細な味だったのを覚えている。南のほうが暖かいから大きくなるのも早いのかと思っただけで、そうではないらしい。やはりその川の水質と餌の違いが影響するのだとか。教えてもらったのは株式会社オーソリテイの猪股吉貴社長。焼酎専門店「焼酎オーソリテイ」で成功を収めている若き経営者だが、無二の鮎釣りファンなのだとか。焼酎専門酒販店のイメージがあ

るが、実は、日本酒もワインも酒類全般のお取り扱いがあるし、ご実家は栃木の日本酒メーカーでもある。実は、岐阜県飛驒の日本酒蔵のオーナーでもある。名前は「高木酒造」。創業享保五年（1720年）の伝統蔵で、飛驒の山々から流れる雪解け水がある場所。もちろん天然鮎の里でもある。現在、匠の技を持つ畠山勝美杜氏とともに中学教師の職を辞め蔵に入った当家長女高木彬江さんが酒造りに携わっている。この季節にぴったりの「初緑」という銘柄を飲んだ。一口目は、わきいずる岩清水のように清冽な口あたりだが、飲

むほどに飛驒の酒らしい濃厚さを楽しめる。特に純米吟醸は、どこかハーブのようなフレーヴァーが感じられ、まさに鮎向き。だって、鮎はタデ酢を使うでしょ。このハーブの香りがタデのかわりになって、鮎の風味をぐっと生かしてくれるのだ。今なら、無ろ過生原酒が発売されている。フレッシュな味わいもまさに初夏向き。オンザロックでやるのもいい。酔狂テイスティングの時には味わえなかった飛驒の鮎は、さて、どんな味なんだろうか。想像しながら「初緑」の栓を開けたら、ふわっと山の緑の香りがした。