

特集

ワイン・バー、ビストロの注目店

誌上再現

30周年迎えた「イタリア料理技術講習会」

東京ドームホテル「夏の特別賞味会」

三巨匠 食の饗宴



安川哲二の今月の一品



友田晶子の
気になる

日本酒

コクときれいな旨味、山形酒の味、
六歌仙の味



六歌仙 純米 五段仕込み -12
720ml 1300円
1800ml 2300円

地酒と旬の食材や郷土料理を見直し、その土地の観光PRに結びつけるといってお手伝いを全国各地で行っている。日本人にとっても海外からのお客様にとっても旅の魅力は食と酒である。

勉強会や講演で、参加者に必ず質問するのが「みなさまの土地のお酒の魅力ってなんですか?」。口々に「良質の水とおいしい米」「海の幸、山の幸、里の幸、川の幸に合う」という答えが返ってくる。間違っていないが正解ではない。だって、日本国中、お酒の産地はみなこれに当てはまるから。自分の土地の酒、だけが持つ魅力や個性をさつちり表現できないとお客様には響かない。ワインのように原料や土地の個性がそのままお酒になるような醸

造酒とは違う日本酒、ここが難しい。だけど、成功している蔵や地域は、すべからくその商品特性を明確に説明できている。

先日お邪魔した山形県。酒造組合主催の山形日本酒学校でも同じ質問をした。参加者の声になった返答はなかったが、たぶん、いい水といい米、自然の寒仕込みなどの答えを心の中に浮かべられたと想像した。

翌日うかがったのは東根市の株式会社六歌仙。昭和47年に地元5場が集結して1社を創立し、古今和歌集の優れた歌人集団「六歌仙」を銘柄名として発展してきたお蔵だ。5場の技を集めたためか、ラインナップの多さは目を見張る。見学後の試飲で感じられた

のは、濃厚さ、米の旨味(甘味ともいえる)、上品なコクだ。辛口仕上げの銘柄にしても、淡麗すっきりではなく、飲み応えある骨太タイプだ。

主要銘柄は「六歌仙 純米 五段仕込み -12」。日本酒度マイナス12とは、辛口人気の今、一見大胆だけどこれがおいしい。米の酒は本来こうあるべきとあらたに感じさせる味の構成なのだ。「僕が考える山形の酒の個性は、コクと米のきれいな旨味だと思います。それがそのまま六歌仙の個性にもつながる」と語るのは若き代表取締役の松岡茂和氏。確かに「きれいな旨味」は納得だ。また、銘柄の多さから「技のデパートだ」と笑う。横で頷くのは常務取締役の高宮直樹氏。この日蔵を案

内していただいた。「小学生にもわかる蔵見学」がモットーだけに、わかりやすく楽しくワクワクさせてくれる説明は秀逸だ。実のところ、小学生よりも大人がワクワクしてしまい、喜んでお土産を買って帰るのだとか。

いい酒を造ることにまい進するのは蔵の義務だけれど、お客様に、商品を紹介し、納得し、買ってもらい、また来てもらうにはいかに心に響く説得力ある説明ができるかだと、最近ますます感じている次第。

六歌仙 ☎02377-4212777