

2013年 料飲特集

老舗に学ぶ

スペシャルトーク

HUGE 代表取締役社長
新川義弘氏



安川哲二の今月一品

THANKS
30TH
ANNIVERSARY



友田晶子の
気になる

日本酒

「無垢」な気持ちで飲みたい一杯
「越乃寒梅 金無垢 純米大吟醸」



金無垢 越乃寒梅 純米大吟醸
720ml 4,515円
石本酒造 ☎025-276-2028
(ご購入は、特約酒販店様へお問い合わせください)

「無垢」とは、混ざりけ穢れ汚れがなく清らかで純真なこと。仏語でいえば煩惱から離れ清浄であること。言葉をいう。言葉の意味を知りあらためて文字を目の前にしたら思わずゴメンナサイツという気分になってしまった。

越乃寒梅の純米吟醸は「無垢」と名付けられている。まさにその意味通りの味わいをこのたび新潟亀田郷のお蔵を訪ねし実感した。レギュラー酒である白ラベル(普通酒)や別撰(特別本醸造)、特選(吟醸酒)のラベルスタイリングは、あの印象的な文字と梅の絵と独特の色合いがよく似ていて一見の区別がつきにくい。「無垢」もこのラベルだ。寒梅は名称カテゴリーを気にしな

いで飲む人が多い。それは、どのカテゴリーも徹底した精米歩合の低さ(たぐさん削るということ)からくる清らかな辛口酒だからだ。寒梅の人気はそこにある。レギュラー酒でさえ特定名称を名乗れるほどの精米歩合。戦後、精米歩合87%規制があったころも80%まで精米していたという。また、昭和40年代の甘口ブームの際も辛口を守り通し、これが新潟の淡麗辛口というイメージベースとなった。その後、雑誌『酒』に取り上げられ「幻」の冠が付いたことは知られるところ。しかし、この生真面目な酒造りを声高に語ることもない。これは石本酒造創業以来107年間

の気質だと、これまたお蔵をお訪ねしてわかったことだ。「トレンドは勉強するが追いかけると本質を見失ってしまう。妥協をせず品質本位」と語る4代目石本龍則社長は2012年11月に一部商品を取りニューアルした。無垢の上を行く「金無垢」と名付けられた純米大吟醸だ。ラベルは一目で違いが判る。味わいは、非常に穏やかな吟醸香で寒梅らしい清らかさとみずみずしきがあるが、いままでより緻密で凝縮感があり、やや骨太の印象を感じる。まさに柔らかいが濃密かつ重量感のある「金」のイメージといえる。この純米大吟醸「金無垢」も精米歩合30%の「超特選大吟醸」も、すべて銘柄を「冷酒でも燗でもロツクでもお好きな飲み方で楽しんでほ

しい」と言い切る。同社が運営する新潟市内の和食店「きた山」やフレンチレストラン「Maitai」ではどの銘柄も希望の飲み方で提供してくれる。それも実にいい温度とタイミングで。お蔵の哲学や飲食店のサービスには「幻」という言葉からイメージする慇懃さみたいなものは微塵もなく、いつでも気軽に日常の酒として飲んでもらいたいとの想いが随所に感じられる。昔から寒梅 本という方はもとより、久しぶりに飲んでみようかという方や日本酒初心者という若い人にもリニューアル「金無垢」をお勧めしたい。口にするときは、もちろん「無垢」なお気持ちで、ね。