

FoodLife

2013
第7号

Vol.31 No.2

フードライフ第三十一巻第二号
平成二十五年七月一日発行通巻三五一号

特集 カフェの新潮流



安川哲二の今月一品



友田晶子の
気になる

日本酒

地元貢献できるのは 酒造りだけではない、 酒蔵スイーツに取り組む 京都丹後、ハクレイ酒造

京都の酒といえば伏見だが、北部丹後地方にも約20社の地酒蔵が点在する。なかでも創業から200年近い歴史を持つハクレイ酒造は都市圏でも知られる名酒蔵だ。

人気の理由は大きく二つ。
まずは、由良ガ岳の「不動山水」から引く霊験あらたかな超軟水。通常、硬水仕込みの酒は骨太になり、軟水仕込みはしなやかで柔らかくなるといわれる。たとえば、灘の男酒を造る「宮水」はドイツ硬度で8.0dH前後、女酒の「伏見」で5〜7.0dH、超軟水といわれる静岡の水で3.0dHだ。ハクレイの仕込み水は0.5dHという驚くべき超超軟水。ちなみにエヴィアンは17dH、コントレックスは82dHで

ある。

軟水は仕込みが難しいと言われるなか、ハクレイはこの超超軟水を使い200年もの間、辛口甘口を自在に作りかえている。これは杜氏の技量と波動の高い不思議な水のおかげだという。ちなみに現在、辛口は「酒呑童子」、甘口は「京女」のブランド名になる。

もう一つは米。よい香りがする米がとれると昔から語り継がれてきた田んぼ、その名も「香田」という名の田を手に入れ低農薬有機栽培を行っている。商品名もずばり「香田」。品格のある味わいで飲み飽きしないところが個人的に気に入っている。先日お蔵にお邪魔した。酒造りの

現場を見ることが酒蔵スイーツを見るためだ。スイーツ？ そう、酒蔵が作るスイーツだ。ハクレイは平成22年から「白嶺舎」という名前でスイーツを製造販売しているのだ。昨年は100年以上前に建てられた精米所を改装した酒蔵カフェもオープンした。

なぜ、地酒の蔵がスイーツなのか。「地元で貢献できるのは酒造りだけではないことに気が付いた。酒造りでできる副産物を使用し、子供もご年配の方も誰もが楽しめるスイーツを考えたんです」と11代目中西哲也社長。賛同を得られず紆余曲折、資金繰りにも行き詰ったが、最適な地元人材が見つかったことや京都府

採択事業「平成21年度きょうと元気な地域づくり応援ファンド」に採用されたことでオープンに至った。今では「お酒も造っていたの？」というお客様もいらつしやるとか。

酒蔵らしい枺に入った濃厚なチョコや酒かすプリン、さまざまな酒が練りこまれたロールケーキなどアルコール分は残っていないけど日本酒ファンも思わずほっこり和む味わいが、片手間ではないことを物語る。

酒蔵スイーツにはもちろんハクレイを合わせたい。デザート時にも酒類を販売するチャンスになる。飲食店にとってもお客様にとってもうれしいアイディアだと思うがいかがだろうか。

香田 特別純米酒 (1.8ℓ、2625円)



酒呑童子 辛口純米酒 (1.8ℓ、2450円)



京女 甘口本醸造 (1.8ℓ、2104円)



ハクレイ酒造 ☎ 0772-26-0001