

特集 Wine & Dinning 勝ち残る店づくり



夢を叶えて10年、三巨匠の饗宴

安川哲二の今月一品



友田晶子の
気になる

日本酒

日本酒古酒と中国宮廷家常料理の アカデミックな組み合わせ



我が家の冷蔵庫に15年入ればなしの日本酒が2種あった。忘れていたわけじゃない。高品質の純米酒ゆえ「自分で熟成させてみよう」と考え、飲むタイミングをじっと待っていたのだ。日本酒はワイン同様自分のセラー（冷蔵庫）で寝かせ熟成させることができる。飲み手も酒造りの一環を担える酒なのだ。

しかし普通に使っている冷蔵庫なので日々の食材でスペースが狭くなり、夏を前に「そろそろ飲むか」と考えていた。その矢先、知人が偶然にも同じ蔵のより上級銘柄の22年物を持っていくことがわかった。なんと……。ならばその3本を一緒に開けようとなった。

我が家熟成の銘柄は高知「司牡丹 永田農法山田錦 純米吟醸 平成10酒造年度 佐川」と「同 窪川」。「佐川」と「窪川」は田んぼがある場所の名前。知人の上級銘柄は「司牡丹 秘蔵大古酒 純米吟醸原酒 源十 平成3酒造年度」。

蔵元に話をすると「同じ銘柄の若い酒を持っていく」というからいい酒を楽しむ会を開催することになった。こういう企画は本当に楽しい。

常々、日本酒古酒には中国料理が合うと考えていた。司牡丹は、淡麗でクリアな風味が身上。熟成を重ねても繊細で淡い熟成風味になっていると踏んだ。であるなら、合わせる

中国料理も繊細なタッチで……と思いつかべたのが「厲家菜（れいかさい）」。「かの西太后が愛した宮廷料理で、人工調味料など一切使わない、薬膳の哲学を取り入れた優しく軽やかな中国料理である。これしかない。当日は我々を含め20名。ゆず酒のアペリティブでお迎えし、手の込んだ前菜20種（一）に、生酒や山廃純米、主役の熟成「永田農法 山田錦」2種を合わせ、鱈や豚肉料理の主菜に22年物「源十」を持ってきた。淡いけれど深い旨味、長く心地いい余韻のハーモニーがこの世のものとは思えない（この表現にピットリ）ほど素晴らしかった。名物のスイーツ「三不粘」には甘めの酒、食後には柚子

のリキュールともちろん酒も司牡丹のフルコース仕立てだ。

中国の黄酒は、ときに甘く、ときに重く感じる。料理が繊細で軽快であるほどバランスを欠く。「中国料理にはワイン」という人も多いが、日本酒の古酒を是非オンリストしてみてほしい。旨味の相乗効果はワインより高いし、軽快タイプから濃厚タイプ、甘口から辛口まで選べる日本酒古酒のバリエーションは、5年とか10年といった期間でしか区分けができない黄酒よりもぐっとアカデミックな組み合わせを提供できるはずだ。

司牡丹酒造 ☎0889-22-11211