

東京ドームホテル専務取締役総料理長

特集 グランシェフ鎌田昭男氏

『記憶に残る料理』を追い求めて55年

シェフたちが語る鎌田昭男

神谷昌孝氏

乃木坂 神谷

田崎真也氏

国際ソムリエ協会 会長

山田宏巳氏

リストランテ ヒロソフィー グランシェフ

安川哲二氏

川菜 龍の子

室井克義氏

リセットオーナーシェフ

鎌田守男氏

アルピーノ代表取締役社長

三國清三氏

ホテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ

広田昭二氏

ワイナリーレストラン「ゼルコバ」総料理長

誌上再現(完全レシピ付き)
オーシユバル・ブラン、ホテル西洋銀座
東京ドームホテルのスペシャルティ9品

安川哲二の今月一品

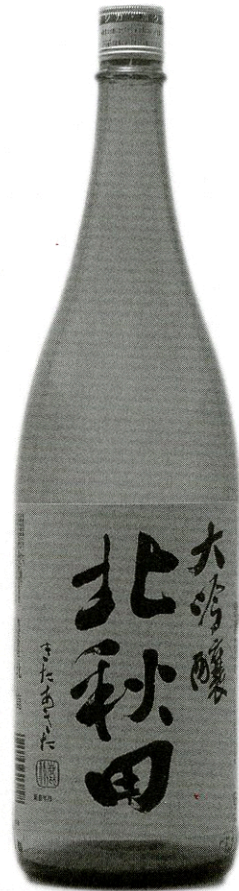


友田晶子の
気になる

日本酒

本当に使える飲み手のための
日本酒ガイドを作りました！

北秋田 大吟醸
問い合わせ 北鹿 ☎018614212101



この号がお手元に届いているころには発売になってきているだろうから書いてしまいが、雑誌Dea（阪急コミユニケーションズ）にて、日本酒の格付けを発表した。ミシユランよろしく、三つ星、二つ星、一つ星をこれぞという銘柄に与えて紹介する。

この特集をするには私なりの思いがあった。日本酒は専門用語が多く、消費者は好みの香味の銘柄を選びにくい。知られた人気ブランドは手に入れにくい。関連雑誌には同じ銘柄ばかり紹介されている。これは日本酒ファンのためになつてゐるのだから。なにか飲み手の指標になる使えるガイドがないものか。

指標で知られたものには「全国新酒鑑評会」がある。金賞や銀賞で判

断ができる。歴史あるものだが、これは飲み手のためではなく造り手のための評価だ。醸造専門家がきき酒をし、それも飲み込まず口の中でくちゆくちゆして、最初のインパクトで評価する。普通に飲むには華やかすぎて飽きる味わいが多く一般消費者にこの評価は使えない。

飲み手のためにと昨年から行われた酒販店主催のS&K&D Competitionは、「市販酒」を評価するというコンセプト。しかし、結局評価するのは新酒鑑評会と同じ専門家先生だし、同じように飲みこまないきき酒。入賞した銘柄は新酒鑑評会と似たようなものだった。さらにごく普通の消費者は「市販酒」という意味さえわからない。やはり業界

内のコンペでしかないのだ。

そこで今回の日本酒ミシユラン（そういう名前ではないが）は、「まず飲む。飲んで評価する」「ごく普通に町で買った酒を評価する」「きき酒評価者は、専門家もいるが一般日本酒愛好家もいる、老若男女、外国人も交じる」といった規定を設けた。で、二泊三日で合宿（！）をし、自ら購入した約100銘柄を、料理を食べつつ真剣に飲み評価した。

もちろん初回の今回は試行錯誤の中から結果を出したのだが、この件終了後に数件のお蔵様にもお話しすると「ある意味日本酒のルネッサンスーうちの酒が入る人らないにかかわらず拍手を送りたい」というありがたいものから「造り手にとっては

一番怖い」という言葉もいただいた。さて、逆にこの結果掲載がどんな評価をもらうか。ま、腹はくくつていられるけれど。

結果を一つだけお知らせすれば、ダークホースだったのが二つ星「北秋田 大吟醸」。大吟醸だが落ち着いた味できれいで滑らかで飽きない。これスーパークンピニで買えてお手頃なのが驚きだ。そういう情報が普通の飲み手は欲しいのだ。

他はもちろん特集号をご覧いただきたい。飲んで本当においしい銘柄を50本紹介している。普通に買える、飲み飽きしない、飲み手のための酒ガイドだ。今から来年第2回目の実施の話も出ている。