

特集 カレー

中国料理 銀座 芳園
ニューキャッスル
欧風カレー ソレイユ
カレーとワイン ポール
キャンプ
サーティカレー



新連載 日本料理
乃木坂 神谷の十二ヶ月

安川哲二の今月の一品



友田晶子の
気になる

日本酒

ワイングラスでおいしい日本酒アワード、
最高金賞の中のNo.1は？

「秀よし 純米大吟醸」
720ml、小売価格2,900円（税抜）
鈴木酒造店
TEL 0187-56-2121



ワイングラスでおいしい日本酒アワード
受賞酒一覧HP
<http://www.finesakeawards.jp/>

今年で4回目となる「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2014」の結果が発表された。このアワードのコンセプトは「日本酒文化を広げるために3つの壁『年齢の壁』『料理の壁』『国境の壁』を超えること」。ワイングラスで楽しむことで、おしゃれでカジュアルに若い人が飲むようになるし、和食以外の飲食店でも展開でき、ワイングラスに慣れ親しんだ外国人にも違和感なく飲んでもらえる、ということだ。

國酒プロジェクトやクールジャパンなど国の後押しもあり、日本酒の輸出量は100億円を超えた。無形文化遺産になった和食との連動も追い風だ。ワイングラスで日本酒を飲

む人は国内外に相当増えたし、メーカーも昔ながらのきき猪口ではなくワイングラスで品質チェックをするところも出てきた。

今回のアワードは、出品蔵227社、出品酒492点という規模になり、授賞式には自民党総務会長であり、國酒を愛する議員の会会長でもある野田聖子さんも来場し挨拶された。さらに協賛する全日空は、受賞酒の中から数点をANAスイートラウンジとファーストクラスに搭載するとし、この日その銘柄の発表も華々しく行われた。

詳しい受賞酒結果は関連ホームページをご覧ください。とくに最高金賞を受賞した20銘柄（スパークリング5銘柄をのぞく）を、友田式にテイステイングし、どれが一番ワイングラスで飲んで美味しいかを決めてみた。

友田式とは「香りのみで判断」だ。ワイングラスの良さはとにかく香りを楽しむこと。お猪口ではわからない、華やかさ、複雑さ、繊細さ、濃厚さを十分に感じ取れ、逆に「悪い点」も見えてしまう。香りを確認した後これぞというものを飲んでみるという方式だ。

抜群に良かったのは、秋田の合名会社鈴木酒造店「秀よし 純米大吟醸」。吟醸や大吟醸をワイングラスで飲むと揮発香が強くなるように感じすが（実際、最高金賞酒の中にもあった）、これはエレガントな華やかさに日本酒らしい落ち着きがある。完熟果物やフレッシュハーブのような香りでも心そそられる。もちろん口に入れてもなめらかでバランスがよく、後味も長く嫌みがない。こういう酒はお猪口じゃなくワイングラスで飲みたいなあとしみじみ思った。

ワイングラスで美味しいならば次に来るのは「どんな料理と飲むか」が問われる。これに説得力を持たせるのは、現場サービスタップの経験とセールストークだ。和以外の洋食や中華との相性、そろそろ本格的に勉強を始めるときが来たようだ。