

新世代フランス料理

フロリレージュ
ル・スプートニク
L' AS
ロテスリーレカン





友田晶子の
気になる

日本酒

飲み手の指標 ◇日本酒ミシユラン◇ 発表

「篠峯」(千代酒造・奈良)



「西條鶴 純米13」(西條鶴酒造・広島)



日本酒ミシユラン、ご覧いただき
ましたでしょうか。雑誌pan (CCC
メディアハウス) 11月2日発売の日
本酒特集です。はい、今回のこのコ
ラム、ちよつとしたPRでもござい
ますので思わず丁寧語ではじめてお
ります。

このpan、単なる日本酒特集では
なく、強い想いを込めて作りました。
消費低迷に明るい兆しが見えてきた
昨今、日本酒に興味を持つ人が増え
ました。しかし「何がおいしいのか」
「どれを買えばいいのか」という疑
問を持つ人も同時に増えています。
明治以来の歴史を持つ全国新酒鑑
評会は造り手のためのコンクールで
飲み手のものではないし、それを憂

えて始まった市販酒(一般市場で買
える酒)コンクールも審査員は新酒
鑑評会と同じで結果もほぼ同じ。グ
ルメ雑誌の日本酒特集ではトレン
ド銘柄が並ぶばかり。ソムリエ張りに
日本酒を勧めてくれるサービスタ
ッフも飲食店にはまだまだ少ない。
つまり、飲み手の指標となるものが
何もないのだ。
ならばとことん飲んで、飲んで美
味しいものを率直に紹介しようとい
うのがpanの「日本酒ミシユラン」
のコンセプト。そもそも鑑評会など
のコンクールは飲み込まないで吐き
出している審査が多い。インパクトの
強い酒が高評価になってしまいうデメ
リットがある。

審査員はミシユラン同様覆面。き
き酒能力を持ちコメントが書けるプ
ロフェッショナルが7割、日本酒愛
好家が3割。女性もいるし、数パー
セントは外国人だ。酒は都内の信用
のおける酒販店で購入。4合瓶で3
000円以下を130銘柄。これら
を一泊二日の審査合宿で飲んだ飲ん
だ飲んだ…。おつまみを食べながら
飲んだ飲んだ飲んだ…。

結果は誌面にてご確認いただきた
いのだが、ここでは、三ツ星にはな
らなかつたが友田がおいしいと感じ
た銘柄を紹介したい。北から、「赤
武」(赤武酒造・岩手)、「Tatsumi-san
NO2」(辰巳酒造・福島)、「萬歳楽
Z02」(小堀酒造・石川)、「早瀬浦(三
宅酒造・福井)」、「松の司
AZOLLA」(松瀬酒造・滋賀)、「篠
峯」(千代酒造・奈良)、「龍力 ド
ラゴン黒」(本田商店・兵庫)、「西

条鶴 純米13」(西條鶴酒造・広島)、
「土佐しらぎく」(仙頭酒造・高知)、
「南」(南酒造場・高知)。どれも米
の旨味がありながら飽きずに飲み続
けられる、また料理に合う味わいば
かりだ。

日本酒のトレンドは、酔えればい
い60年代、淡麗辛口本醸造の70年代
吟醸酒の80年代、フルーティ大吟醸
酒の90年代、淡麗に飽き濃厚旨口の
2000年代、酸味の2010年代
と移り変わってきた。今回130種
を飲み続け感じたあらたなトレンド
は「香りは穏やか、米の旨味があり
ながらも優しい味で、ワイン的な酸
とアルコール度数の酒」と感じた。
また、大吟醸とか吟醸などの製造専
門用語の表示も意味がないという造
り手が増えたことも面白い。詳しく
はpan日本酒ミシユラン号をご覧い
ただけましたら幸甚の至り。