

新年特別号



安川哲二の今月の一品 乃木坂神谷の十二ヶ月





友田晶子の  
気になる

# 日本酒

あらたな  
プレミアム焼酎登場  
ワイングラスで楽しむ  
「酒酒楽楽」



宝山 酒酒楽楽  
720ml  
希望小売価格 1万2000円 (税別)  
西酒造  
TEL 09992964627

焼酎の「3M」といえば、プレミアム焼酎「森伊蔵」「村尾」「魔王」の芋焼酎トリオだ。

本格焼酎人気が盛り上がりを見せ始めた15年ほど前、芋焼酎ファンを対象に森伊蔵を含む数種のプレミアム芋焼酎をブラインドテストイングした。その際、森伊蔵はクリアな中にも芋らしい深みがあり、ずば抜けた洗練度で他の芋焼酎との差がはつきりとわかった。

そのさらに10年後、とあるグルメ雑誌の「焼酎はラベルで飲んではいけない」という特集にて、約30種類の芋焼酎をブラインドで飲み、どれがおいしいかを評価する機会を得た。30種には森伊蔵と村尾が潜んでおり、それ

を当てるのが裏の楽しみでもあったのだが、私はこれ全く当たらなかった。

参加した専門家やジャーナリスト30名のうち、村尾を当てたのが五人、森伊蔵を当てたのはたったの一人だった。プロでさえプレミアム焼酎はラベルを見ないとわからないのであった。まさにテーマ通り、ラベルじゃないんだなと実感した次第。

しかしいずれにしてもプレミアム芋焼酎は「癖がなく、スッキリして、飲みやすい」という点はよく理解できた。ならば甲類でもいいじゃないかという声も聞こえてきそうだが、プレミアムにはそこはかとなない深みがある、と付け加えておこうか。

本格焼酎ブームからはほぼ20年。あ

れから芋焼酎のバラエティは飛躍的に増えた。先日テレビのバラエティ番組でプレミアム焼酎を紹介したいという依頼を受けたが、制作サイドからは「3Mではなくもっと新しいブランド」という希望をいただいた。3Mはもうすでにありきたりだというわけだ。番組で紹介したのは「酒酒楽楽（しやしやくらくらく）」（西酒造）。通称「酒楽（しやくらく）」。スペックは非公開らしいが、清酒用の酒造好適米である山田錦と最高品質の黄金千貫を使用し、ワイン酵母で仕込んだアルコール37度を熟成させた究極の芋焼酎。専用ワイングラスで香りを楽しみながら飲むという趣向で発売されている。

時間が限られたバラエティ番組ではこの酒の良さをうまく伝えられなかったと思うので、ここで今一度あらたにお伝えしたい。特徴は香りだろう。芋臭さはみじんもなく、まるで森林浴をしているかのごとく清々しく、苔生した森のオゾンたつぷりの湿潤な空気を思わせる香り。口に含むと丸みを感じ、水晶の球体を連想させるような感触で、アルコール37度とは思えない滑らかさを体感できる。番組では演出上、黒およかを使って前日割りのお燗にしたけれど、ストレートのほうがお勧めだ。

3Mは、蔵出し販売価格は3000円ほどだけけど市場価格はときにその10倍にもなつて流通している。この「酒楽」は蔵出し価格で1万2000円ほど。高いか安いかは飲んでみてご判断を。