

変わる中華

輝く料理人

特集 南イタリヤ

タロス馬場シェフのサルデーニャ料理

フーデックスで注目集めた生産者

特別企画 いま 2号店を作るには





友田晶子の
気になる

日本酒

日本の文化を愛する機械技術者が
生み出した濃厚日本酒「醸献」



醸献

500ml、4800円(税込)

信州銘醸株式会社
Tel.0268-35-0046

通常の日本酒を特殊な方法で濃縮してアルコール度を高めた酒をちらほら見かけるようになってきた。もちろん、焼酎とは違う。

お酒ファンとしては日本酒のバリエーションが増えて楽しいわけだが、単に珍しいから造ってみたというわけではない。

たとえば、長野県上田の「醸献」。まず、製造方法はこうだ。

麴米に精米59%の「美山錦」、酒のベースになる掛米を精米70%の「ササニシキ」という、磨きすぎない米を使用した純米酒を、無濾過生原酒のまま約マイナス30℃までゆっくり凍らせる。その後氷部分を抜き取り水分を除去する。これによって

アルコール分、エキス分の濃度を高くするわけだ。この手法を「氷結醸造酒」と呼んでいる。ちなみにアルコールは38%。さらにこれを中国麴に入れて常温で約6か月熟成させて出来上がり。

製造元は、この氷結を行う機械を造っている会社である。この酒を生み出した理由は、その機械を利用することのほかに日本酒を愛する気持ちがあったから。最近の華やかな吟醸や大吟醸などのフルーティーさ優先の酒が主流で、昔ながらの落ち着いた香味の純米酒が少ないこと、熟成して滑らかになった口当たりの酒が少ないことなどの思いがあったから。

飲んでみると、蒸留酒でもなく、また通常の日本酒熟成酒とも違う、特有のニュアンスが感じられる。まずは米由来の落ち着いた香り、やや紹興酒的なミネラル感、またアモンテイヤードのような複雑でナツテイで、蜂蜜のような甘美な香り。口に含むととろりと滑らかでまるみのある舌触り、凝縮した旨味と甘味、香ばしく長い余韻が感じられ、喉がほんわりと熱くなる。しかし38%のアルコールとは思えないやわらかさで、日本酒の旨味、焼酎の強さ、赤ワインのコク、貴腐ワインの果実味、シエリーの熟成感、ウイスキーの深み……などを併せ持つまったく新しい酒に感じる、が、しかし、どこか懐かしい味わいもある。

脂ののった魚の煮物、和牛のたたき、豚の角煮などの和食、カキやサーモンのグラタン、鶏のチーズ焼きなど洋食、麻婆豆腐などスパイスのきいた中国料理にもよさそう。料理と合わせるならば、オンザロックや水割りお燗もいいだろう。

食後のチーズやデザートにはもつと活躍しそう。ブルーチーズやアミノ酸たっぷりのハードチーズとの相性は抜群だろうし、チョコレート系やバナナ風味デザート類はぐっと大人の味わいになる。その際はストリートで。

さらに料理人の方にお勧めしたいのは、料理に使うこと。凝縮した旨味は料理をぐっと立体的にしてくれる。あ、釈迦に説法でした。