

おかげさまで

創刊  
**35**  
THANKS ANNIVERSARY  
周年

変わる業務用食品

味の素株式会社

ホテルスイーツ最前線

特集  ビール再考



安川哲二の今月一品 銀座神谷の十二ヶ月





友田晶子の  
気になる

# 日本酒

夏の白イカと絶妙の〆地元相性〆、  
香住鶴「生酛吟醸純米 夏酒」



「生酛吟醸純米 夏酒」(数量限定)

1,822,500円、  
720円/14000円(全7税別)

香住鶴

TEL 07966-39-0020

このコラムでも何度かご紹介している北兵庫の名酒「香住鶴」。3500石の製造量全量を伝統手法の「生酛・山廃酛」で造っている。製造のほとんどが地元(西は鳥取から東は京丹後あたりまで)消費。地元で日常的に飲まれているのはもとより、この地域、世界ジオパーク認定の美しい海から獲れるカニやノドグロをはじめとした新鮮な魚介と黒毛和牛「但馬牛」といった魅惑的なグルメと温泉を有する一大観光地である。城崎、宮津、香住、湯村、新温泉など有名な温泉地がちらばり旅館や民宿が広く点在している地域ゆえ、宿泊施設や飲食店での消費が大きいのだ。

5年前から、この地域の飲食店、宿泊施設、酒販店の方々を対象に、「販売に役立つ日本酒基礎知識とテイスティング」「料理との相性体験」「酒器や温度の違いによる味わい体験」などのプロ向け勉強会を蔵元様と一緒で開催してきた。修了者には「日本酒ナビゲーター」を授与し、現在500名近い方々が認定されている。この6月にはさらに上の資格である『日本酒きき酒師』取得のための講習会と試験を香住にて開催した。

お酒を飲ませてくれる提供のプロを指す資格の名称。香住や但馬のようにおいしい海の幸山の幸があるところでおまけに温泉で宿泊するような土地ならば、ぜひともその土地ならではの地酒をお勧めしてもらいたいのが私たち観光客の想いだ。灘伏見の大手酒や新潟系やトレンドの酒はほかでも飲める。この土地の郷土料理とともにその土地の郷土の酒を楽しみたいし、それに対価を払う気満々なのである。

いことおいしいこと。ハタハタの唐揚げ、肉厚カレイの煮つけ、サザエのつぼ焼きには、飽きの来ない日常酒「但馬の誇り」をお燗で。但馬牛のヒレステーキは「生酛 からくち」のヌル燗を。とろけんばかりに幸せな組み合わせを香住のお宿で体験できる。

『きき酒師』とはなにもきき酒ができる人ではない。消費者に対して、お酒選びの手伝いをする提供者の資格で、よりおいしく、より楽しく、

「白イカ」のフリットとした触感とねっとりとした甘みには季節限定「生酛吟醸純米 夏酒」の冷酒がおいし

地元の人にとってはあつて当たり前、前の食材と地酒かもしれないが、旅人はそのあつて当たり前を教えるも、あたりに思っているのだ。旅好きの方、地元観光地を食と酒で盛り上げたいという方、一度香住をお訪ね下さい。いいサンプルがありますよ。