

フードライフ35周年特別対談

ヴォーロ・コズイ
オーナーシェフ 西口大輔氏 × 小池教之氏 インカント
元料理長

特集 注目シェフ、注目店の パスタ



おかげさまで
創刊
35
THANKS ANNIVERSARY
周年

安川哲二の今月一品 銀座神谷の十二月



友田晶子の
気になる

日本酒

自然派日本酒に注目したい
「木村式奇跡のお酒」
菊池酒造(岡山)

TEL.086-522-5145

日本酒の世界にもテロワールが語れるようになってきたといえる。全日本酒鑑評会金賞受賞のため、各地の酒蔵は、みな兵庫特A地区の山田錦を使用する。全国どこでも同じ味わいになるため地酒と言いが難いのが日本酒の現状だ。

しかし、地元産米に思い入れを持ち地元ならではの酒造りをする蔵も増えてきた。たとえば岡山県。江戸時代には北前船の寄港地として栄えた備中玉島港町に居を構える菊池酒造がそれだ。美観地区の倉敷とともに人気の町並み保存地区「玉島」は、古くから名酒の里でもある。菊池酒造はここを明治11年より酒造りを行っ

ている名門で、ブランド「傑然」で海外進出も精力的に行っている。兵庫のお隣ならば、兵庫の山田を使つてもいいように思うが、実は岡山、酒造好適米の中では最も歴史があり一度も交配していない「雄町」の故郷。山田同様に、いやある意味それ以上に自慢できる名酒米がある地域なのだ。ちなみに「雄町」はしっかり骨太、飲み心えある酒になることで知られる品種。品種の個性がはつきりわかる点も魅力だ。さらに、スマートで優しい味わいの「朝日」という地元品種もある。好対照でこれが見たい。

そのうえ、である。菊池酒造ではこの地元米を、無肥料・無農薬で育てている。指導はあの「奇跡のりんご」で知られる木村秋則氏。氏自らの指導のもと、肥料・農薬を使用しない自然栽培米で「雄町」「朝日」を育て、収穫し、そして酒にしているのだ。

この方法で造られた米をご飯として食べると、スウキリ軽快な味わいでいくらでも食べられるという(ああ、食べてみたい)。酒のほうは何度もいただいている。木村式の「純米大吟醸雄町」「純米吟醸雄町」「純米吟醸朝日」はいずれも品のいいフルーティーさがあり、すつきりと軽快ながら、瀬戸内の酒らしい甘やかさを感じられる。後味は心地よく長いが嫌味がない。同じく木村式の「純米雄町80」は炊き立てのご飯のようなふくよかさと旨味があり、お燗がいい。

これを飲んで思い出すのはピオデイナミ農法で造られる自然派ワインだ。ピオのワインは全体に軽快で嫌味がなく(特有の香りがあつたりするけれど)、いくらでもすすい飲めるタイプが多い。たくさん飲んでも翌日身体が楽な気がする。木村式奇跡のお酒もそう思うのだが、気持ちの問題だろうか。地元の米と水を使用した、いわゆるテロワールの個性が出た酒であるうえに、自然派で「体に優しい」とはつきりと言えれば、これは日本酒いいぞ、つてこになるんだだけなあ。

そうそう、社長自らが杜氏として地元産の米と水で酒造りを行う菊池酒造では、全国新酒鑑評会金賞ほかたくさんのお賞歴があることを念のため付け加えておく。



木村式奇跡のお酒 純米吟醸 雄町
1800ml・3400円
7200ml・17000円(いずれも税別)



木村式奇跡のお酒 純米雄町 80
1800ml・2800円
7200ml・14000円(いずれも税別)