

## 中華 新星

中国料理に新しい世界を切り拓く新星4店

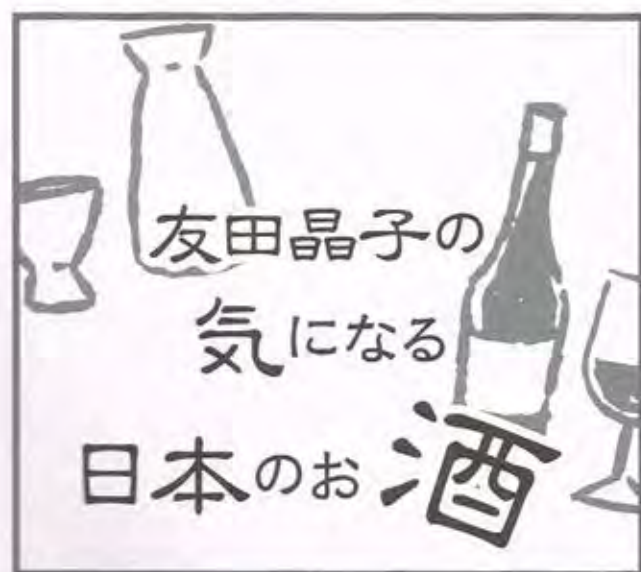
トップシェフの最新料理

中国料理特集 大人気企画！

特別レポート  
フロセッコの王様と讀えられる  
フロセッコ・スペリオーレDOCGを訪ねる

安川哲二の今月一品 銀座神谷の十二ヶ月





# 見かけたら手に取ってみてほしい、 広島・竹原の「龍勢」(藤井酒造)

龍勢 別格品 純米大吟醸  
720ml 5400円 / 1.8L 1万8000円  
藤井酒造  
Tel.0846-22-2029



「安芸の小京都」と呼ばれる広島県竹原。昨年、初秋に訪れ、町が醸し出す落ち着いたたたずまいに感動した。東広島市にある酒類総合研究所の難しい日本酒鑑定試験の後だったので、ゆるりとした町の空気が、キリキリした脳みそをマッサージしてくれるようで、実に気分がいい滞在だった。

案内してくれたのは、竹原で文久三年(1863年)より酒造りを行う藤井酒造、五代目蔵元、代表取締役社長藤井善文氏。試験会場でひよっこり出合い、どうせだつたら町と蔵を案内するよと誘われノコノコついて行った次第。しかし、竹原は行

ってみたい町だったから感動もひとしお。蔵造りのしゃれたお好み焼き屋さんでのんびりランチをして、町をそぞろ歩き。そのあとは築250年の木造蔵である藤井酒造に向かう。蔵は、酒をはじめ、様々な手造り雑貨などが購入できるショップ「酒蔵交流館」として開放されており、なんと蔵内にお蕎麦屋さんまである、一般の観光客にもうれしい蔵元だった。

酒はとにかく純米。米と米麴のみ、いわゆる日本酒の原点にこだわっている。そして、「私の好きな!」「生造り」にも挑戦している。乳酸菌などの微生物たちと上手に付き合う伝

統手法でしっかりとした骨格の酒質を造り出している。

「龍勢」と名付けられたシリーズ

は、四角いラベルに真ん丸お月さんが浮かんだような印象的なスタイリング。季節限定や米の個性を生かしたタイプなど数種が揃う。贈答品としてはもちろん、自分へのご褒美で飲みたくなるのは「龍勢 別格品 純米大吟醸」だ。華やかすぎないフルーティーさと米の味わいのバランスがよく、すっきりしながらも中盤から後半にかけて、深く品のいい旨

みが長く続き、余韻がきれいで気持ちいい。そう、また一口、もう一口と飲みたくなる味わいだ。

この度の西日本豪雨被害で、竹原、そして藤井酒造が被害を受けたとニュースで見えて胸が痛がられた。酒はどうなったのか、この先酒は造れるのか、お好み焼きをほおばるイケメン5代目社長の顔を思わず想い浮かべた。遠くで見ているしかないのだけれど、酒は飲むことができる。どこかで「龍勢」を見かけたら手に取ってほしい。