

外食市場を元気に！ 肉鍋

安川哲二の今月一品 銀座神谷の十二月



ＢＩＯやオーガニックの次は、コーシヤ認証酒にも注目
 「カワイイ」もプラスされた、
 日本酒「TAMA」「Green」 From 玉乃光

パリの食品スーパーでは「BIO」コーナリーが急増。モンペリエではピオワインの見本市が大盛況。タバコを吸いながらピオワイン飲んでどうする（先進国としてはフランスは喫煙率が高い）とも思うけれど、自然な造りのワインを飲み、健康的なワインライフを送りたいという意識は目に見えて高まっているようだ。

オーガニックをはじめとした自然食品を取り入れ、安心で安全、ヘルシーで人間らしい生活を送りたいと声を上げ始めたのはアメリカのセレブリティだろう。「健康のためなら死んでもいい」とブラックなジョークで支えられているわけではないだろうがアメリカの有機認証は極めて厳しい。

なかでもコーシヤ認証はその発祥から歴史を含め最も安全性と信頼性の高い認証といえるだろう。コーシヤはユダヤ教における食の規定で、イスラエル国内では食品流通市場の8割は認証食品という。アメリカでも、大手食品メーカーや大手小売店のPB、飲食チェーン店もコーシヤ認証を得る動きが広がっている。ユダヤ教徒以外の人たちにも安全性の高い食品として認識され始めているのだ。

日本酒の中にもコーシヤ認証を受けている蔵、また商品がある。延玉元年（1673年）創業、京都伏見、玉乃光酒造がその一つだ。歴史と名声に胡坐をかかず、普通酒・合成酒全盛の1964年からはやばやと純米酒蔵を宣言し

生真面目に酒を造り続けてきた。今年発売された「TAMA」は、ワイン酵母を使って仕込んだフルーティでやさしい味わいの純米吟醸。アルコール12%で甘酸っぱく、いわゆる日本酒臭さ、麴臭さがない。ボルドー型のボトルに猫ちゃんラベルだと、ワインだと思ってもいい。カットージチーズとサーモンとドライフルーツのサラダなんかすごくよさそう。

「GREEN」は有機農法の山田錦100%使用の純米吟醸。岩清水のように清らかですがすがしく透明感のある味わい。ファラフェル（ひよこ豆の揚げ

団子）にもびったりだと思ふ。いずれも冷やしてワイングラスでオン・テールでサービスしたいスタイリング。いずれもコーシヤ認定で安心安全、そのうえ、なにより「カワイイ」。日本酒にも「カワイイ文化」を取り入れているなんて嬉しい。これも日本酒輸出の先駆けである玉乃光のセンスだ。

ハラルがカバーできる人口は15・7億人、コーシヤでカバーできる人口は1400万人とか。だけどハラルは酒がNG。インバウンド観光客を迎えるなら、コーシヤも今から要チェックではないだろうか。

純米吟醸 GREEN
 720ml、2000円（税抜）



純米吟醸 TAMA
 720ml、1500円（税抜）



玉乃光酒造
 Tel.075-611-5000