

個人

仏教を愉しむ旅

まるごと1冊
保存版特集

「他力本願」の教え
親鸞を歩く

●仏教インタビュー
桐山靖雄 阿含宗管長
大形市太郎 霊友会会長

金運上昇、無病息災、家内安全まで
**現世御利益のある寺
ベスト28**

体験の宿「宿坊」に泊まる

日本酒の極みを呑みつくす
「幻の銘酒」新伝説到来!!

●表紙の人
木村佳乃

忍野清志郎さん「発心の道場」を走る
弘法大師の足跡をたどる
四国八十八カ所お遍路の旅

玄侑宗久インタビュー
「般若心経のこころ」



日本酒5賢人が注目する

2005年 日本酒トピックス

日本酒の復調の兆しが
徐々に見えはじめる中、
これからの日本酒の動向は
どう変化していくのか。
日本酒界の5人の賢人に、
2005年に注目すべき
日本酒の話題をうかがった。

右から、本格派熟成酒「あんちっく杜氏の詩」
「須々許里」「独楽蔵」「杜の蔵」「義侠妙」(山
忠本家酒造)。熟成温度や年数は様々。



キーワードは「芳醇旨口」 今後、注目度抜群の「熟成酒」

年々様々なタイプが現れ、日本酒の
多様な楽しみ方が浸透してきたが、賢
人たちがここ数年で確実に人気が高ま
っていると言えぬのが「熟成酒」。

「その背景はやはり、純米酒が見直さ
れてきたこと。米と米麹だけで造った
酒が蔵元や消費者に見直され、造り手
もいもものを造り始めました。その純
米酒のより美味しい味わい方を模索す
るうちに、1年経ったものより2年経
ったものの方が、またそれ以上のもの
がいいと、気がつき始めたわけです」

と話すのは、日本酒通として知られ
る漫画家の尾瀬あきら氏。

「少し前までは『端麗辛口』が人気で
したが、あっさり感だけでは飽き足ら
ないという方たちが、純米酒など『芳
醇旨口』と呼ばれるタイプを好むよう
になってきました。その流れの中で『熟
成酒』にも注目が集まっているのだと
思います。ただ飲みやすいよりも、個
性を重視する時代なのでしょうね」

とは、きき酒氏の友田晶子さん。
酒類のジャーナリストである松崎晴



松の司 (松瀬酒造)

1999年もの。比較的早い段階で、
熟成酒に着目し、長期の熟成に絶えら
れる酒造りがなされてきた。



悦凱陣 (丸尾本店)

味が整つまで、時間をかけて熟成させ
る純米酒に定評がある蔵。落ち着いた
味わいで食中酒にも最適。

雄氏も次のように話す。

「香りや味に強烈なインパクトのある
ものより、落ち着いた味わいながら、
深みのある酒を好むのが最近のトレン
ド。程よい熟成感のある酒が好まれる
のもそのためでしょう。消費者の嗜好
が『端麗辛口』から『芳醇旨口』へと
移行しているといわれるように、日本
酒ならではの米の味を楽しむ傾向は、
消費者も含めて業界全体が成熟したか
らでしょう」

このように「熟成酒」への注目が高



ジョン・ゴントナーさん
日本酒評論家。アメリカ人の視点で、日本酒の魅力を書いた著書『日本人も知らない日本酒(さけ)の話』(小学館)が好評。



神澤柚実子さん
日本酒サービス研究会認定きき酒師、小説家・エッセイスト。著書に『日本酒ソムリエが通う東京のizakaya』(青春出版社)。(撮影・小林奈巳)



松崎晴雄さん
酒類ジャーナリスト。純粋日本酒協会・きき酒コンテストの永久名人。同友館より『日本酒のテキスト2』が発売中。



友田晶子さん
日本酒サービス研究会認定きき酒師。日本酒、焼酎、ワインに関するセミナー講師やエッセイストなど多彩な顔を持つ。



尾瀬あきらさん
漫画家。週刊『コミック・モーニング』(講談社)の連載で人気を博した『夏子の酒』ほか、日本酒に関する漫画や著書多数。

注目度絶大! 全国銘酒のカップ酒



来福 純米

筑波山麓の良水を使った酒造りで知られる老舗蔵。純米酒は華やかな香りとキレのある味わいが特徴。(来福酒造/茨城県)



乾坤一 純米

100%の原料米であるササニシキの程よい甘みと品のよいか香りが持ち味。(大沼酒造店/宮城県)



南部美人 純米

南部杜氏が昔ながらの伝統の手造りで醸した、深い旨みのある酒。(久慈酒造/岩手県)



南 純米

小さな蔵ながら、その味わいが評判を呼び、人気上昇中の銘柄。(南酒造場/高知県)



上喜元 純米吟醸

美山錦を50%まで精白。華やかな香りとフルーティな風味が楽しめる。(酒田酒造/山形県)



不老泉 山廃純米

本格的な山廃仕込みならではの力強い喉越しと独特の風味を持つ。(上原酒造/滋賀県)

まる中、その味わいも近年確実に向上している」と話す尾瀬氏。
「やはりもとなる純米酒造りの技術が向上したからでしょう。新酒では決して、硬くて飲みづらくても1年、2年経つと花開く。そんな酒を意図的に造る蔵も増えてきました」
その美味しい飲み方として、燗酒を挙げるのは神澤柚実子氏。
「時を経たお酒独特のひねた風味が熟成酒の面白さですが、特にぬるめのお燗にすると、旨みと酸味がまろやかにあって、ぐっと味わいが増しますよ」

「芳醇旨口」が日本酒の新たなスタンダードとなりつつある今、その飲み方も含めて「熟成酒」は2005年以降、目が離せない存在となりそう。
そしてもうひとつ、今業界内で話題を集めているのが、「カップ酒」。いち早く注目し、販売を始めたマチダヤ酒店では、消費者からの評判も上々だ。
「安い酒というイメージから、手軽に本格的な酒が飲める酒へとカップ酒のイメージを一新するのが狙い。そのため、純米酒を中心に本格的な味わいが楽しめる酒を揃え、また個性を生かし

ここで買える!ここで飲める!

様々な種類を気軽に試すことができるカップ酒は、2005年の注目アイテム。人気銘柄も手頃な価格で味わえるので、ぜひ挑戦してみたい。



味ノマチダヤ

日本酒の多彩な品揃えを誇る

常時500種類の地酒が揃う酒販店。日本酒の啓蒙活動にも積極的に、蔵との協力で販売するカップ酒など、新たな試みも好評。◎東京都中野区上高田1-49-12 ☎03-3389-4551 ⑩10時~18時30分 ㊦火
<http://www.ajinomachidaya.com/>

味ノマチダヤ
仕入れ担当
印丸佐知雄さん

BUCHI

立ち呑みのカジュアルなバー

カップ酒10数種を扱うスタンディングバー。酒との相性を考えた、手作りのつまみ類も充実している。◎東京都渋谷区神泉町9-7 野本ビル1F ☎03-5728-2085 ⑩11時30分~14時、17時~翌3時 ㊦無休 ※B1Fにテーブル席も。



ずらりとカップ酒(600円)が並び、燗酒のリクエストにも応じてくれる。



たラベル作りも蔵の方へ呼び掛けました。日本酒をより多くの方に飲んでいただくきっかけになれば」
とマチダヤ酒店の木村賀衛社長。
その取り組みについては、
「安酒のイメージを払拭するような力のある蔵がカップ酒を作るのは、とても面白い試み」(尾瀬氏)
「何よりも、手軽さがいいですね。少量からでも旨い酒を買えるのは、日本酒ファンの裾野を広げることに繋がります。日本酒低迷といわれている今こそ、広がってほしいものです」(ジョン・ゴントナー氏)
と、賢人たちも興味を示す。
日本酒を取り巻く環境が年々進化する中、新たな試みは日本酒の復調の話題とともに注目を集めそうである。

味のマチダヤが開いた業務店向けの熟成酒の試飲会。その盛況ぶりからも、熟成酒への高い注目度が伝わる。



5賢人が太鼓判、旨さに感動！この酒は飲み逃すな！！

2005年の絶品銘酒15選

日本酒5賢人が絶賛する銘酒15本を一挙紹介。これから幻となり得るほどの力を持つ蔵の、ヒット間違いなしの銘酒だけに、ぜひ一度味わってみてはいかがだろうか。

尾瀬あきらの3選

大吟醸がもてはやされた時代もありましたが、それから15年程経って、近年ようやく酒本来の造り方である純米酒が見直されてきました。それと同時に、各蔵の醸造技術も高まり、美味しい純米酒も増えていきます。米の旨みが舌に伝わり、飲んでいて心安らぐお酒が、これからのベーシックになればと、個人的にも期待しています。



伯楽星 純米大吟醸

蔵の跡取り自らが杜氏となって醸す酒が評判に。「確かな舌を持つ杜氏が造るこの酒は、上品でいてコクもある。作り手のキラキラとした感性が感じられます」／雄町、精米歩合40%／宮城県志田郡三本木町北町／新澤酒造／直販不可



生酛のどぶ 純米にぎり

濃厚な旨みが感じられる、口当たりの良い酒。「料理を引き立ててくれる、ちよと熱めのお燗がおすすです」／山田錦、アキツホ、精米歩合65%／久保本家酒造／奈良県宇陀郡大宇陀町出新／直販不可



平成16年度醸造

若き杜氏の活躍で脚光を浴びる蔵。「純米蔵といつていいほど、しっかりと味わいのある正統派の純米酒を造るのが上手い蔵です。厚みのある味わいです」／山田錦、精米歩合50%／濱川商店／高知県安芸郡田野町／直販不可



瓶囲い 純米大吟醸

平成13年度産。洞窟熟成庫でねかせた本格熟成酒。「この蔵の熟成酒は、丸みや深みに加えて若々しさやフレッシュ感があります」／山田錦、精米歩合40%／(株)島崎酒造／栃木県那須郡烏山町／直販可(☎0287831221)

友田晶子の3選

飲みやすいだけでなく、個性を求めている人が増えてきたのが近年の日本酒の傾向。そんな中でここ数年、業界内で注目を集めているのが熟成酒です。ただし、消費者に浸透するのはまだこれから。ひとまず1年〜3年ほどのソフトな熟成タイプが、まろやかな旨みのあるお酒として、これからじわりじわりと人気が出てきそうです。



羽前白梅 百花純米吟醸

昔ながらの造りを守る元禄元年創業の老舗蔵。「嫌味のない吟醸風味と、後味の香ばしさ、そして新鮮な味わいが印象的なお酒です」／美山錦、精米歩合50%／羽根田酒造／山形県鶴岡市大山／直販不可



伝心 特別純米酒

名水仕込みの清らかな味わい。「純米ならではのほっくりとコクのある旨みと、後味の香ばしさが持ち味。食中酒にいいですね」／山田錦、五百萬石、精米歩合55%／一本義久本店／福岡県勝山町／直販可(☎079872500)

松崎晴雄の3選

これまで人気だった、香りや風味の強い酒に対し、最近では落ち着いた風味ながら、コクや深みが

しみじみと感じられる酒が注目されはじめています。米の持つ自然な甘味や、日本酒ならではの芳醇な旨みを感じられる。2005年のおすすめてとして、そうした酒を中心に選びました。



国権純米酒

しっかりとした旨みが印象的。「蔵全体にいい酒を造ろうという勢いが感じられます。純米酒は、米の旨みが効いています」／美山錦、精米歩合60%／国権酒造／福島県南会津郡田島町大字田島字上町甲／直販可 (☎0241-62-0036)



鍋島本醸造

本醸造、特別純米酒ともに、松崎氏のおすすめて。「口当たりのやさしい芳醇甘口の味わいながら、瑞々しいハリがあるのもいいですね」／佐賀の華、精米歩合60%／富久千代酒造／佐賀県鹿島市浜町／直販可 (☎09546-2-3727)

高砂山麿吟醸酒

控えめながら旨みがあり、繊細な柔らかさを持った酒。「冷やでもお燗でも美味しい。食中酒にするにもぴったりです」／山田錦、精米歩合50%／富士高砂酒造(株)／静岡県富士宮市宝町／直販可 (☎0544-27-2008)



神澤柚実子の3選

最近、米本来の旨みを感じさせる純米酒が注目されていますが、それとともに各蔵の酒米への関心も

高まっているように感じます。地元の酒米を用いた「凌雲」など、その土地風土で生まれた米だからこそ醸せる上質の酒も増えてきました。裏ラベルの原料米に目をとめると、一層お酒が愉しくなりますよ。

凌雲

純米吟醸袋吊り
県産の新たな酒造好適米「佐香錦」を原料米として仕込んだ酒。「1本1本瓶貯蔵、低温熟成させ、端麗な中にもしっかりとした米の旨みと味の膨らみを感じます」／佐香錦、精米歩合50%／桑原酒場／島根県益田市巾島町／直販不可



東条泉雪うすにごり生酒

兵庫の酒蔵富久錦が造る「味の蔵 井乃屋」のPB商品。「平成10年ものの古酒をいただきましたが、旨みやコクがあり、思わず美味しいと唸りました」／山田錦、精米歩合60%／富久錦／兵庫県加西市三口町／販売 (☎0795-46-0127)

清酒竹鶴純米にごり酒

骨太でどっしりとした旨みのある純米酒を醸す蔵。「ふくよかながらキレがあり、余韻の酸味も心地よい。燗にして飲むと面白いです」／八反錦、精米歩合65%／竹鶴酒造／広島県竹原市本町／直販可 (☎0846-22-2021)



ジヨン・ゴントナーの3選

雪の茅舎純米吟醸

純米酒らしい旨みと吟醸酒の軽快さが調和。「繊細できめ細かい味わい。冷や、ぬる燗ともに美味しい」／山田錦、吟の精、精米歩合50%／齋彌酒造店／秋田県本荘市石脇字石脇／直販可 (☎018442220536)



天青純米吟醸

純米ならではの幅のある味わいとともに軽やかさも。「優しい吟醸の香りと風味、奥の深い味わいが魅力です」／山田錦、精米歩合50%／熊澤酒造／神奈川県茅ヶ崎市香川(特約店のみ)☎04671526118



歓の泉純米吟醸

岡山産の良質の原料米にこだわる蔵。この酒は倉敷産の山田錦を使用している。「なめらかな口当たりと深い味わい、香りのバランスが非常にいい酒です」／山田錦、精米歩合50%／中田酒造／岡山県倉敷市呼松／直販可 (☎086-455-8601)



米と米麴で醸すクラシカル(正統派)な酒造りが今見直されていますし、私個人的にもこれからの主流になっていくと感じています。なかでも純米吟醸は、米が適度に磨かれることで、良くも悪くも造り手の個性がとてよく表れるのが面白い。今回は、純米ならではの旨みと香り、その両方を楽しめる、おすすめての純米吟醸酒をセレクトしました。