

# 越前・若狭

至高のありか 福井



# 越前・若狭

至高のありか 福井





# 福井 食の話

福井の地酒は「淡麗旨口」、さてその理由は？

日本酒きき酒師  
友田 晶子 ● ともだ あきこ

福井の地酒を一言でいうなら「淡麗旨口(たんれいいうまくち)」だろう。日本酒好きの方なら「淡麗辛口(たんれいからくち)」はお聞きになったことがあるはず。新潟に代表される軽やかですっきりあつさりとしたドライタイプのことをさす。高知や北九州あたりもまずこのタイプ。

この反対が「濃醇旨口(のうじゅんうまくち)」。しっかりとコクがあり骨太で飲み応えあるタイプで、なかにはエキス分たっぷりで甘さを感じるものもある。たとえば岐阜や滋賀、東北なら山形あたりがこれに入ってくるだろうか。

この二つの個性をミックスし

はなめらかで優しくて繊細な甘みをもつ女性的なタイプになる。逆にミネラル分の多い「硬水」は舌に重く、そう、まるで牛乳のように感じるくらい。これを使うとアルコールも高く、旨味成分のしっかりした骨格のある男性的なタイプになる。ちなみに福井はなめらかな軟水。これが「まろみのある淡麗」の大きな理由だ。

また、福井は雪国。この雪の中での酒造りがいわゆる「寒仕込み」と呼ばれるもの。華やかでクリアで洗練された味を生み出してくれる自然の恵みだ。これも「淡麗」の理由。

最後に、その土地ならではの食材や伝統料理とかかわりがある。たとえば、海に面する新鮮な海の幸に恵まれた土地は、酒もあつざりと瑞々しく、とれたての繊細な魚介の味わいにマッチするように出来ている。逆に、川魚や山菜など山の幸に恵まれた地域はどちらかといえば保存食の文化からくる醤油や

たような味わいがちやうど福井の地酒にびつたりと当てはまるのだ。

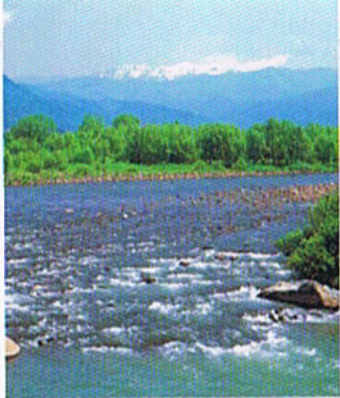
理由は三つ。

貯蔵や輸送が出来る「米」は今や全国どこでも取り寄せできるので地酒の個性にはあまり反映されない。でも、その土地のものしか使うことが出来ない原料が「水」だ。日本酒の成分の大半は実は水。仕込みをするときもこの水を大量に使う。水の個性がお酒に反映されないわけではない。「水に個性なんてあるのか」とお思いになった？ あるんですよ、それが。たとえばミネラル成分の少ない「軟水」はさらりとしていて、これを使ったお酒

味噌を使った濃厚な味がベース。これにはやはりしっかりと濃いめの酒がうまくバランスをとってくれる。福井はもちろん新鮮魚介の宝庫。繊細な旨味のある越前がにや笹がれい、若狭ぐじ(甘鯛)、若狭の鯖などは全国区の人気を誇る。さらに歴史的には京料理の流れをうけたほんのり甘みと旨味のある出汁をきかせた料理がポイントになる。これにはやはり上品な旨味をもつ「淡麗な旨口」がびつたり、とこうなるわけだ。

だから福井のお酒は「淡麗旨口」。

ふふふ、なんだか飲みたくなってきませんか。さあ、福井にいらつしやい。福井の美味しい魚介と美味しい水と「淡麗旨口」をぜひ堪能してください。きつとご満足いただけるはず。そうそう、福井人の人柄も控えめで奥ゆかしいけど温かみがある「淡麗旨口」と、付け加えておこうかな。



## Profile

### 友田 晶子

福井県出身。ワイン・コーディネーター歴20年。日本酒、焼酎、ビール、カクテルと酒類トータルに携わる。

インターネット総合情報サイトAll About 日本酒・焼酎サイト

<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>

のガイドも人気。

公式HP

<http://www.akikotomoda.com/>