

女性とくらし

大人の素敵な女性のための、心のやすらぎ情報誌

vol.

13 Spring

Mature

マチュア

The
five
senses

sight
taste
smell
touch
hearing

特集 五感の郷

福井

【素敵な女性】

永田潤子

【ときめき・感動・やすらぎ 五感の旅】

ハワイの風に抱かれて
トキメキ、海を泳ぐ象との出会い！

【マチュア世代のあなたへ】

青島広志

【Topic from FUKUI】

女性の視点からシルクの秘密をさぐる！
福井の「飲む宝石」

マチュア Interview

奥野史子

みなさ〜ん。ご存知ですか？

福井の「飲む宝石」

酒蔵秘蔵特別限定大吟醸

1本50万円の日本酒が発売されますよ。

みんなで飲みましょう。

みんなで飲めば怖くない。(かな?)

で、なぜ50万円なのか?

まず、発売元は、福井県大野中、
宝暦年間創業の「真名鶴酒造」。

自ら杜氏を勤める五代目蔵元が初めて造った1999年の大吟醸が、3つの新酒鑑評会で最高賞を獲得した。

今回発売の自身は、それを土蔵倉で寝かせた「酒蔵秘蔵特別限定大吟醸」なのだ。

1000ml入る容器は、輪島塗の「鶴と亀」という古典的な金蒔絵が施されたクリスタルボトル。

繊細で緻密な技法は日本伝統工芸ならでは。

さらに、漆黒と赤に漆塗りされ、「鶴・亀」の金文字が描かれた、リीडル社「O」グラス2個と格子戸をイメージした飾り箱が付く。

実は、先日、大野のお蔵にて、似たような熟成大吟醸をテイスティングさせていただいた。フフフ。

色は、透明感と輝きのある琥珀色。

雪に覆われた蔵の温度そのままの冷たさにもかわらず、ナッツや蜂蜜やドライフルーツのような甘く香ばしい香りが沸き立つ。

口に含むと、滑らかでとろりと舌に重く、キンという冷たさと熟成酒のエネルギーマイみたいなものが、口中にじわじわ広がり、ゆつくりとエレガントな旨みの花が開いてゆく。

余韻はドライで、香ばしさが長く長く続く。



ともだあきこ
友田晶子

トータル飲料コンサルタント
(ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルなど
お酒と食に関する専門家)
ソムリエ/ワインコーディネーター/日本酒
きき酒師/焼酎アドバイザー
日本料飲ビジネス研究会 会長
東京芸術学会 非常勤講師
球磨焼酎大使

米どころ酒どころ福井県に生まれる。
1200年続く家系で、友田彌五右衛門
八代目当主の長女。老舗イタリアレスト
ランコ「ヨラス」(本店 東京飯倉片町)
の姉妹店を経営。40年前の福井で、東京
でも知られ始めたばかりのピザを提供す
るという無謀かつ趣味人が酔人の両親
のもと、食の英才教育を受ける。福井県
立高志高校、東放学園放送芸術専門学校
を卒業後、ファミリーが経営する食品買
易会社に勤務、ワイン輸入販売に携わり、
フランス留学を決意。

1988年…アンジエ大学、エクサン・ウ
ロワンス大学、ボルドーにて、語学とウ
イン醸造の勉強をする。
1989年…帰国後、当時まだめずらしい
女性のソムリエとワイン・コーディネー
ターとして独立。(株)アシュール・イン
ターナショナル設立。老舗ワインスクー
ルアカデミー・デュヴァン東京校講師
(初代アシスタント講師)となる。
1990年…日本で働くソムリエな
らば、日本の酒文化を知らなくてはと
感じ、日本酒・焼酎の世界へも踏み出し、
「日本酒サービスマン研究会(SSM)」発足
サポート(現同会役員)を経て「トータル
飲料プロフェッサー」となる。同年、ロー

タリークラブの老舗「銀座ロータリーク
ラブ」ワインを楽しむ会の講師に任命
され、現在も継続中。
1997年…ワインアドバイザー全国
選手権大会で女性最高位の3位入賞。
1998年…田崎真也氏オーナー、ワイ
ンバー「アルフ」(銀座)代表。株式会社
エルミタージュ勤務。田崎真也ワインサロ
ン講師も務める。
1999年…日本経済新聞社主催セミ
ナー「ワイン・日本酒・焼酎の契約講師と
なる」。

2001年…「シウヴァリエド・タスト
フロマー」ジュラフランクスチーズ鑑定騎士
団に就任。チーズをはじめ、フレンチ・イ
タリアン食材と「和酒」の相性研究の第
一人者となる。
2009年…「プロ向きのコンサルティン
グを行う「日本料飲ビジネス研究会」会
長に就任。
2010年…東京芸術学会の非常勤講
師を務める。

現在、業界20年以上のキャリアと女性ら
しい感性を活かし、酒と食に関する二股向
けセミナー、イベントの企画・開催、輸入
業者や酒販店・料飲店・ホテル・旅館など
トータル飲料プロフェッサーを行って



熟成日本酒にありがちなエグさみたくないものがまったくない。

これはトリプル受賞の技と、福井県大野というテロワールの影響だと思う。

もし、宝石のトパーズを飲めるとしたら、きっとこんな感じかも…。

まさに「飲む宝石」といった印象だった。

お酒だけでも、深くやわらかく濃密な味を楽しめるけど、料理と一緒にでも、かなりいいと思う。

そうね、皮を香ばしくローストした蜂蜜ソースの鴨とか。

味噌とクリームをたっぷり使ったオマールとか。

黒トリュフをはさんだ熟成ブリー・ド・モールとか。

ああ、た、た、たまらんです。

「ヌルマガともたあき」より

人気男性誌「PEN」での連載エッセイ。今宵も一杯や、世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る 品格の名酒」などの執筆活動を行い、エッセイストとしても人気。各種専門家がガイドを務める人

気のインターネット検索サイト(Aー>About)の日本酒・焼酎ガイド(オーブ)「クガイド」も務めている。「わかりやすい説明」には定評がある。