

pen

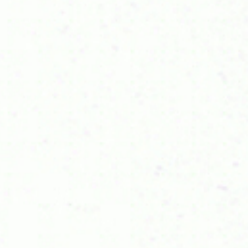
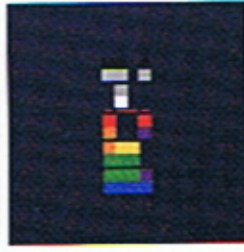
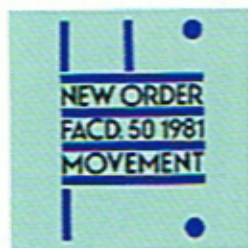
with New Attitude

3/1

2007 No.193

500
yen

時代の鼓動と共鳴する、 ロックのデザイン



進化を続ける美しき銘機たち
アナログ・
プレーヤーで聴く。

今宵も一杯

杯目 文・友田晶子

ふくろうが幸せと味わいを運ぶ、福井育ちの山麴造り。

ワインの勉強で渡仏したとき「フランスだのワインだのと言う前に、日本のことをあまりに知らなすぎる」と実感し、帰国後に日本の伝統文化を再勉強した。最近も日本で知らないことがまだまだたくさんあることに気がつき、ああ、人生つねに勉強だなあ、などと分別くさいことをつぶやいている。

なにせ、故郷福井にも知らない酒蔵がたくさんあるのだ。日本酒の仕事をし、全国のお蔵を回り、地元の美味しいものはぜんぶ知っていますと豪語しているのに……。おまけに、福井ブランド大使まで拝命しているのに……。だ。「福千歳」もそのひとつ。最初の出会いはカップ酒。蔵元の所在地は、なにがせ、製麹場の横が、なんてわかってしまっただけ。こんなところに日本酒蔵があったとは。調べてみると、創業1840年、江戸時代後期からの老舗。うひゃー、これは失礼つかまつりました。

福千歳 Fukuchitose

原産国 日本

左から順に、福千歳の「福」(山鹿純米大吟醸)、「徳」(山鹿純米吟醸)、「円」(山鹿純米)、「義」(山鹿本醸造)。赤から緑まで色違いのふくろうが、それぞれのラベルを飾る。◎問い合わせ先/田嶋酒造 ☎0776-36-3385

カップ酒もボトル酒も、ラベルにはふくろうのデザインが躍る。ふくろうは幸せを運ぶともいわれる縁起物だし、思わず手にしたくなるほどかわいい。滑らかな瑞々しいものが多い福井の酒にしては珍しく、「福千歳」はコクと旨みのある骨太タイプだ。その理由は「山麴(やまおろし) 麴止も(じしめみ)」という製法にある。

日本酒造りには乳酸菌が不可欠だが、現在ほとんどの蔵は人工培養の乳酸菌(「速醸も」と)を使う。蒸し米と水を丁寧に混ぜ合わせつつ、空気中の乳酸菌を取り込み自然培養して発酵させ

る「生もと造り」は、相当の手間がかかるからだ。そこで、混ぜ合わせる作業(「山麴を簡素化」) 麴止する技術が生まれた。これが「山麴麴止もと造り」、略して「山麴(やまはい)」だ。「生もと造り」や「山麴造り」は、「速醸もと造り」より味わいが濃く、深みと、酸味豊かな風味も出るとされる。なにによりお嬢に向くのが魅力だ。

またまた寒さが続くこの時季。福井の山麴のお酒で、仲間たちと鍋でもつついてみてはいかがだろうか。で、「山麴」というのはね」と知ったかぶりしてみるのも、乙だと思おう。



「福千歳」が飲める店

方舟
ハコブネ

◎東京都港区東新橋1-1-2 アソルティ東新橋2F
☎03-3574-7890
営業17時~23時30分(月~木)
17時~24時(金) 17時~23時(土)
※日、祝、JR新橋駅徒歩2分

