

pen

with New Attitude

10/15

2007 No.208

500
yen



2008年・家づくりのキーワードは、
風景のある。
暮らし。

地方都市シリーズ第3弾
男の金沢マップ

©トータル飲料コーディネーター、米と酒の監味、振替帳に生を受ける。1989年に渡仏し、醸造を学び、ソムリエに、日本酒サービス研究会 (SSJ) 理事、「All About」の日本酒・焼酎ガイド (http://allabout.co.jp/gourmet/sake/) の担当も務める。温泉旅館のための飲料監味・飲料コンサルティングが人気。

今宵も一杯

26

杯日 文・友田晶子

加水の魔法で宙に舞う、 10月1日は日本酒の日。

酔えば勢いに任せて、べろべろになるまで飲んでしまおうなんていうことが前はよくあった。けれど最近では、適度なアルコール度数のお酒をゆっくり飲んで、ほろ酔いを持続させる大人の飲み方ができるようになってきた。

たとえば、日本酒8に水をうすくらい混ぜてお燗にする。これがいいのだ。

この飲み方を教えてくださったのは、清酒醸造技術指導の第一人者で、人気漫画『夏子の酒』にも登場する故上原浩先生。さつくばらんで美味しい酒席が好きだった先生に、試してみたい、これが美味いんだあ、と勧められた。不思議なことに、見た目も飲み方も先生とっくりな私の父にも、同じように教わったのと同じ最近思い出した。

水を混ぜるわけだけど、意外に味わいは薄まらず、なめらかな舌触りになりとても美味しくなる。お燗だから身体にも優しいし、酔いが穏やかだ。

ポイントはいい日本酒であること。雑味があったり混ぜ物をしたお

天遊琳
Tenyurin
原産国 日本

伊勢神宮に御神酒を奉納していることでも有名な、三重県四日市市にあるタカハシ酒造の純米。常温でも、冷やでも、ぬる燗でも、そして熱燗でも美味しく飲める万能な日本酒だ。濃い味の料理に合わせて。

酒はだめ。もちろん美味しい水で割りたい。これだと、手酌でもさしつささこれというのには、ふわりふわりと宙を舞うような感じですよ。くく気分がいい。つまむ肴も美味しく感じるし、一緒に飲む相手にもなぜか優しくなれる。

三重の鈴鹿國辺には銘酒が多いが、なかでも「天遊琳」はほろ酔いにもってこいの銘柄だ。鈴鹿山系の清らかな軟水で醸された特別純米酒は、水で割らずともなめらかでまろみのある味わい。舌や胃が疲れずにゆっくりじんわりと酔わせてくれる。同じ地域の美味しい水と「8:2」で割れば、確実にふわりと宙に舞い上がれるのだ。

こじつけじゃあないけれど、この「天遊琳」という名前は、美しい玉（琳）が、まるで心遊ばせるように天を空を浮遊する状態を表しているのだから。ハハ、この偶然もなんだかうれしい。

10月1日は日本酒の日。酒という漢字の「酉」が10月を表すことや、米作りから酒造りに移り変わる基点となる日でもあることから制定された日本酒の記念日だ。あまり知られていないこの日本酒の日だけど、8月の収穫祭、9月の残暑を耐え抜いた身体を、この記念日に敬意を表して、水割り日本酒で癒してあげようと思う。ふわふわ宙に舞えば、懐かしい上原先生や父たちにも会えるだろうし。



「天遊琳」が飲める店

件
クダン
◎東京目黒区慶喜3-7-4 関口ビル1F
☎03-3794-6007
☎17時～23時
※月
東京東横線目黒駅から徒歩2分

