

7/1

2009 No.247

特別定価 600 yen

pen

with New Attitude

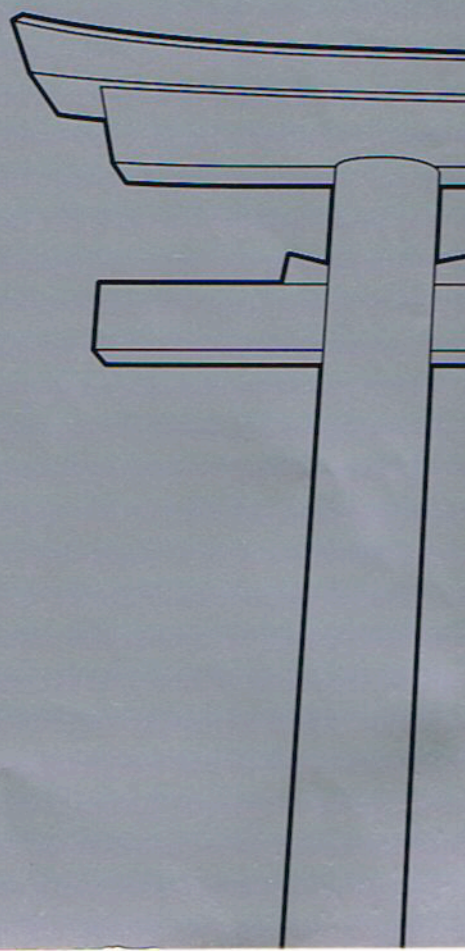


神社とは何か？ お寺とは何か？

完全保存版 日本文化の源流を訪ねて

ミラノ・サローネ速報
今年の10大ニュース

エリオット・アーウィット撮り下ろし
海辺のデニム・スタイル



◎ソムリエ・トータル飲料コーディネーター。米と酒の産地、産地と酒の関係を「All About」の日本酒・焼酎ガイド(<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>)も担当している。世界初のバイリンガル日本酒本「世界に誇る一品格の名酒」(GAP JAPAN)をこのほど国内で出版。日本酒普及に奔走する日々が続く。

伝統と革新に裏打ちされた、 世界を魅了する発泡清酒。

先ごろ、全国のおいしい日本酒を100集め、お蔵の物語、暖簾、風土、味わい、未来を機軸に紹介をした「世界に誇る一品格の名酒」を出版した。

「名酒」と「銘酒」の違いは何だろうか。国語辞典によれば、「名酒」は名前の知られた美味しい酒、「銘酒」は特別な名前を付けたよい酒とある。ふつと、なんだか難しいね。

想像するに江戸の時代、その土地ならではの気候風土で造られた、いわゆる地酒と呼ばれる地方の酒がじわじわと生まれ始めた。土地の者にはもちろんのこと、旅人にも愛される、その土地を代表する人気酒だ。これが「名酒」。

さらに、樽廻船や商人たちによってその土地の名酒がほかの土地に行きわたる。都市圏で地方の人気酒が尊ばれるようになる。その酒には生まれた土地を彷彿させるような名、もしくは造り手の名が冠される。これが「銘酒」と呼ばれるようになった。そんな感じの違いだろうか。

全ページ日本語と英語を併記したのが大きなポイント。もちろん、日本の酒。を世界中に知ってもらうことが目的だ。日本が誇る歴史ある日本酒を世界に紹介、となるとタイトルに入れるべきは「名酒」かと。悩みましたねえ、こここのころ。

欧米やアジア、さらにはロシアにおいても、ヘルシーで繊細な和食人気にともない日本酒への興味の日ごとに高まっている。日本酒離れに悲鳴を上げている日本国内とはうらはらなこの状態。ひよつとすると数年後には、外国から日本酒文化を逆輸入、つてなことになっているんじゃないかな？

実際、ニューヨークの高級和食レストランでは、乾杯のお酒はシャンパンに代わって発泡清酒が人気らしい。シヤンパンクーラーで冷やされた美しいボトルには日本語が躍り、細長いシヤンパングラスに注がれるのは泡入りの搾りたて生酒。これがSUSHIやSASHIMIと一緒に舌の肥えたセレブたちの喉を潤すのだ。本当だよ。

発泡清酒の「名酒」に高知の「美丈夫 純米吟醸うすにごり」と「発泡吟醸酒しゅわっ!!」がある。きりつと引き締まったドライな味わいはモダンで飽きがない。今夏は、セレブ気分を発泡清酒を。地方の名酒の伝統と世界の舌を満足させる革新の技術を、両方体験できるはずだ。

今宵も一杯

65

杯目 文友田晶子

美丈夫
純米吟醸うすにごり
発泡吟醸酒しゅわっ!!
Bijouhu Junmaiginjo
Usunigori / Bijouhu Schwa!!
原産国 日本

日本酒の地帯を広げる新製品の開発に積極的な漢川商店が放つ、発泡清酒シリーズ。「うすにごり」(左)は、搾りたての生酒に独自の製法でおりをからませたもの。「しゅわっ!!」は吟醸酒に炭酸を注入したもの。



photograph by Masaki Sano

「美丈夫 純米吟醸うすにごり」
「発泡吟醸酒しゅわっ!!」を買い取る店
はせがわ酒店 亀戸本店
ハセガワサケテン カメイドホンテン
◎東京都江東区亀戸1-18-12
☎03-5836-3477
営業11時~19時 日、祝
JR亀戸駅より徒歩2分

