

12/1

2009 No.257
特別定価 600 yen

pen

with New Attitude



千年の都に息づく美意識を解明する、
京都人の正体。

ホセ



今宵も一杯

75

杯目 文・友田昌晶子

ふうわり酔わせる、 たおやかなる西条の女酒。

日本人は「日本三大ナントカ」「世界三大カントカ」とトップ3を決めるのが大好きだ。「日本酒の三大銘醸地」といえば、灘、伏見、西条。兵庫の灘と京都の伏見の二大産地は幾度となく訪ねているけれど、西条は実は未訪。酒の仕事をしている私でさえこうだから、案外知らない人も多いのでは？

広島県のほぼ中央に位置する西条地区の酒造史は、350年以上前にさかのぼる。上質の米と水の産地であり、標高300mの盆地は、酒造に理想的な寒造りを自然に行える地形だ。

灘と伏見を差し置いてこの西条酒、先ごろ中小企業庁の「JAPANブランド育成支援事業」に採択され、「SAIJO SAKÉ」として世界デビューを目指している。日本が誇る国酒、ほとんど世界に出て行ってもらうねば。ではSAIJO SAKÉの特徴はと聞けば、「地元産のいい米、いい水、伝統技術」だという。うーん、ピンとこない。だって「全国どこでも」いい米、

白牡丹

純米酒
千本錦 吟醸酒

Hakubotan
Junmaishu
Senbonnishiki Ginjoshu

原産地 広島

東広島市西条にある酒蔵、白牡丹酒造が手がける日本酒。淡麗甘口の「純米酒(右)」や、広島独自の酒米・千本錦を使った「千本錦 吟醸酒」など、いずれの銘柄もすっきりしたキレと優しい味のバランスが光る。

いい水、伝統技術」で日本酒を造っているから。「西条で生まれる酒の個性はこうだ!」と言い切れる説明無しでは、飲み手は納得しない。

SAIJO SAKÉに認証された10歳の銘柄を味見すると、あるよ、あるよ、しっかり個性があるじゃない。なかでも一目惚れしちゃったのが「白牡丹」。広島ならではの千本錦という酒米を使った吟醸酒は、おどろくほど軽く滑らかで、口に含んだ瞬間、まるで綿菓子のようにふうわりと優しく、熟した白桃から滴り落ちるみずみずしい雫のように甘美。飲みこんだ後も淡雪がふっと消えていくような優しさがあ、しなやかな女酒だ。

また、秀逸なのは、この蔵のキャッチコピー。「胃弱で有名な文豪・夏目漱石もこの酒だけは愛飲していた」。なるほど、舌も胃も疲れさせずに飲み続けられる酒質ゆえに、妙に納得できる。白牡丹は飛びぬけて優しいタイプだろうが、「チーム西条」は全般にこういう、女性的なたおやかさが個性だと思う。このあたりの産地特性をピシッと前面に出さない限り、世界は、いや、国内でさえいまは見向きしてくれない。

日本酒はワインと違い、製造者のためのきき酒コメントばかりが跋扈し、飲み手へのアプローチがまったくなされてこなかった。漱石先生も心配しておられるよ、きつと。



photograph by: Isushi Sano

「白牡丹」を飲める店

浅草一文別館
アサクサイチモンベッカ

●東京都台東区浅草3-32-2
☎03-3871-1015
営業17時~22時30分
休日、祝

つくばエクスプレス浅草駅から徒歩6分

