

4/1

2010 No.264

定価 600
yen

pen

with New Attitude

個性派たちの発想に注目!
暮らしたくな家。
ここに暮らしたい。

個性派たちの発想に注目!

龍馬ゆかりの地を探して
高知の旅へ。

高音質に進化した、

デジタル・

オーディオ

米の旨さが隅々まで生きる、フルーティな白濁の酒。

日本酒って、ああ、やっぱり米から造られているんだなあと実感したのは、どぶろくを飲んでから。どぶろくの定義は、米、麦、あわ、ひえなど地元の特産品を原料とし、米麴を使い発酵させ漉さないもの。「漉さない」ところがどぶろくたるゆえんである。

このどぶろく、製造・販売が可能なのは国が「どぶろく特区」として認定した地区の、農家や農家民宿、飲食店の経営者のみ。現在全国で91区。実際に生産するのは、133軒という。全国の特産品で造られている「おらがどぶろく自慢」のコンクールが行われた。題して「TOKYOどぶろくフェスタ2010」(酒文化研究所の主催)。カッコいいでしょ。私も参加し、全出品酒75点をきき酒したが、あまりのドロドロさ加減に、まず驚いた。普通にある濁り酒などは、もう、濃度がぜんぜん違う。グラスに注ごうとしてもなかなか出てこないものさえある。飲んでみると、喉越しというより噛み応

えといったほうがいくらい、米粒を感じる。ああ、まさしく米の酒である。大賞に輝いたのは、新潟・上越市の「どぶろく卓」。フルーティでキレイな香り。甘さと酸っぱさのバランスがよく滑らかで優しい舌触り。後味がきりりと引き締まった辛口でとても品のいい味わいだ。なにより米が旨い。ここまでする存在感があるとどぶろくである。米が旨くないと出来上がったどぶろくも旨くない。この「卓」、山からの湧き水と雨水、有機肥料で丁寧に育てた棚田づくりのコシヒカリが原料だから。もちろん雪国上越といえは水もいい。いい米いい水で造るとどぶろくが旨くないわけがない。

造り手はこの地で農家民宿「どぶろく庄」を営む中川卓夫さん。どぶろくの優しい味わいとイメージがぴったりな柔なお顔を拝見すると、宿に行ってみたくなる。民宿ではこの辛口タイプのほか甘口も飲めるようだ。これからの季節、採れたての山菜や新鮮な川魚と一緒に、なんてもう最高だろう。地元の食材をイタリア料理やフランス料理にする地産地消レストランが人気だけど、旨い米と水でできたどぶろくを噛みしめるように飲み、ちよいと醤油をかけた山菜のおひたしなんかをつまむほうが、身体の奥ソコに眠っている日本人のDNAが健やかに目覚めるような気がするな。



「どぶろく卓」が飲める&買える店
農家民宿 だぶろく庄
ノウカミンシュクドブロンソウ
●新潟県上越市牧区坪山1055-3
☎&FAX 025・533・5643
JR信越本線高田駅からクルマで約30分

今宵も一杯

82

杯目 文・友田晶子

どぶろく卓 Doburoku Taku

生産地 新潟

造り手である中川卓夫さんの名前から一文字とったどぶろく。瓶内で発酵が進んでいるので、開栓時は吹きこぼれないよう注意が必要だ。注文は電話かFAXで受け付ける。写真は720ml ¥1,800。1800mlは¥4,000

