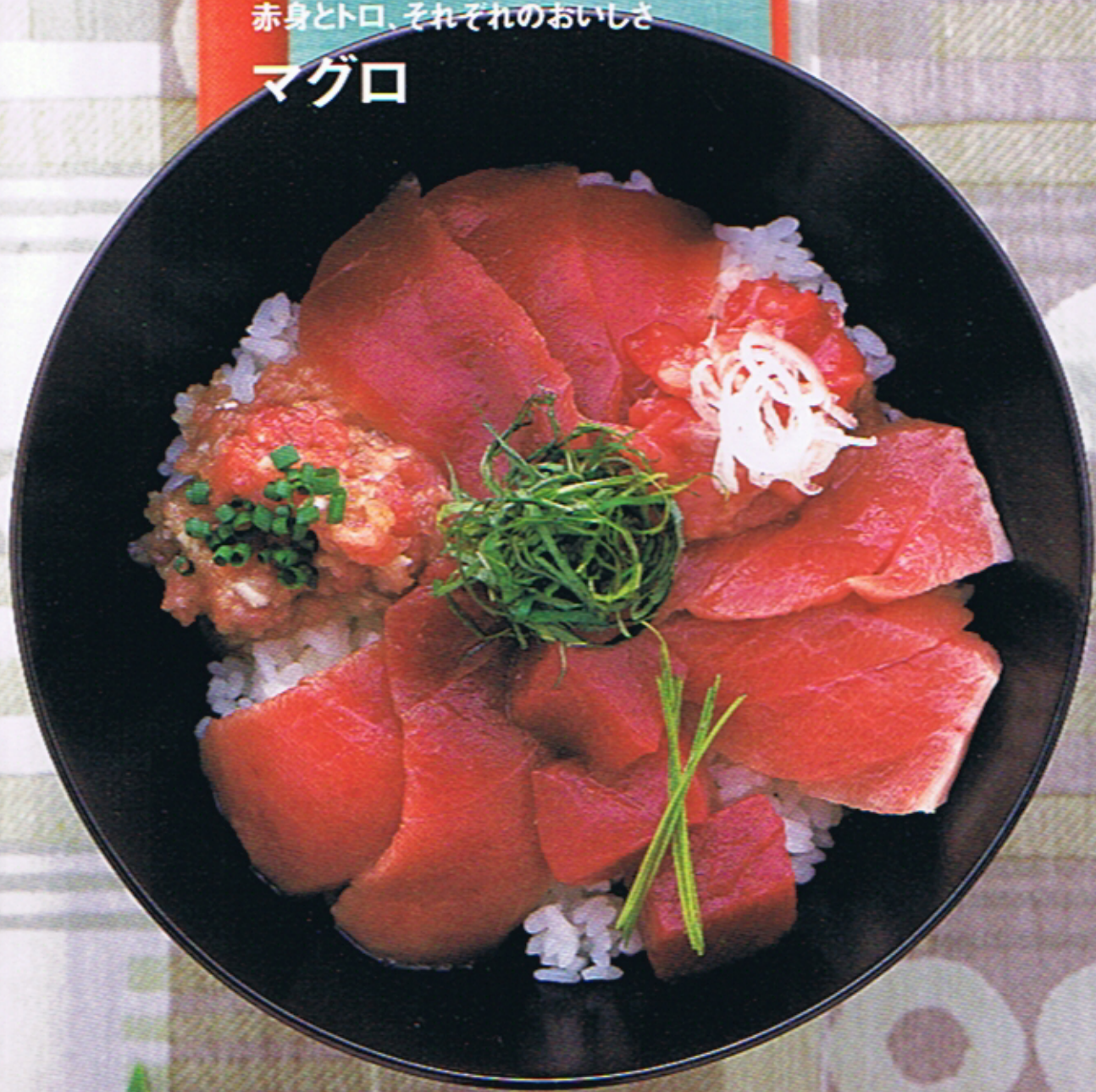


特集 いま素材が魅力
赤身とトロ、それぞれのおいしさ

マグロ





イラストレーション/ 藤原冬光

華やかさはじける 日本の発泡酒

ワインコーディネーター 友田品子

発

泡酒の季節だ。

え、シャンパン？ そりゃあ、クリスマスも近いからねえ……って違う違う。年末年始といえども節約しなくっちゃ、ビールじゃなくてやっぱり発泡酒か、お父さんもつらいね……って、そらっつてもいい。

日本酒の発泡酒である。そう、日

本酒にも泡が出るタイプがあるのだ。低迷する日本酒業界の中で、ちょっとびり光がさしているのがこの発泡清酒部門でもある。

発泡日本酒、発泡清酒、発泡に泡がある日本酒をネットで調べてみるとなんと80種も90種もあることに驚く。さきかきは、宮城県一の

蔵の「すず音」や、岐阜県・蒲酒造場の「じやんばん」(すこいネーミング)、埼玉県・神亀酒造の「純米活性にごり酒」、京都府・増田徳兵衛商店の「月の桂・にごり」あたりだろうか。

炭酸注入もあるけれど、酵母の力を借りた天然の泡を封じ込めたタイプも多い。お米のでんぷんを「麹」で糖化し、その糖分を「酵母」がアルコールに変えるのが日本酒の発酵メカニズムだが、発酵途中に二酸化炭素がたくさん生成される。この二酸化炭素をぎゅぎゅっとビンに封じ込めたのが開けたときのあの泡になるわけだ。自然に出来た泡はきめが細かく、クリーミーでやさしい。持続性もよく、グラスに注いでも長い間美しい泡を立ち上らせる。

とくに今からの季節、出来たて新酒のにごり酒などで、この泡入りタイプが多く出回る。淡雪のように白く輝く発泡にごり新酒は、はじけるようなフレッシュさと華やかな風味が身上。クリスマスからお正月まで寿喜の食卓には、もう、そりゃあ、もってこいである。おまけに、この発泡新酒、封を開けるときにちよつとした注意が必要。ボトルに詰まった泡の「気圧」が、栓を吹き飛ばしそうになるし、気を抜くとボトルの口からシニワシニワお酒があふれ

てきらやうのだ。へたすると、半分くらいなくなってしまうこともある。そうならないために、ゆっくり静かにじわじわ開ける。これが実は結構なノウハウになるのだ。ポイントほうんと冷やすこと。冷やせば泡もおとなしくなる。みんなでドキドキしながら見守って、上手に開けられたら拍手喝采。シャンパンほど騒しくないから、楽しみながらお試しになるといい。きっと、食卓の華やかさも倍増するはずだ。

甘口から辛口までさまざまな味わいがあるが、私好みは、甘口でも辛口でも、細長いシャンパングラスに注いで、小ぶりの水を少し浮かべるスタイル。さらに、ユズかスタチをさらっとしぼりいれると味が引き締まってさらに美味い。

和食にも洋食にもあう一和・カクテルだ。