

「創刊一周年記念特大号」

March 2018

VOL. 07

W H I S K Y

Galore

[ウイスキーガロア]

「特集」

BLENDED SCOTCH WHISKY

スコッチブレンデッド名鑑

アイリッシュウイスキーの逆襲「第3弾」

INDIAN WHISKY

「新連載」国酒探訪

北海道産、生酛の酸で、 白子もグツと大人の味わい

最近思い出したことがある。それは「あ、ワタシ、鰯と鰯が好きだったんだ」ってこと。妙に脂っぽくところどころした鰯や変な匂いのするヘニヤツとした鰯を敬遠しているうちに、「嫌いなもの」に脳内変換していた。久しぶりに地元福井のサクツとした噛み応えの鰯やほろほろとした繊維質に昆布の味がする鰯を食べて、脳内リセットした。

東京でも北海道産の鰯の白子を食べ、あら、おいしいな、と見直す機会があった。白子ほど良しあしがはつきり出る食材ってないでよ。良質なものは、太ぶりで艶があつてブリツとはじける食感とクリーミーさが心地よく、それでいて余韻はすつきり。もう、これぞ大人の味わい、ですな。

この白子をもっとおいしくする方法がある。お酒を合わせる。ほら、大人だろ。北海道産のぶりぶり白子には、同じく北海道産の「男山 生酛純米」で決まりだ。同じ北海道だからという理由だけではない。酸の豊かな「生酛造り」であることが重要なのだ。

雑菌を退治し健全な酒造りを促してくれる乳酸菌は酒造り発祥のころから欠かせない有用な微生物だけど、目に見えないものゆえに取り扱いも大変。明治以降、より安全により軽労働で酒

造りを行えるよう、人工培養の乳酸菌を添加する手法が導入された。それ以前は蔵内や蔵人の体に生息している天然の乳酸菌を取り込み、蔵独自で丁寧に培養していたので大変な時間と努力と技術がいったのだ。この手法を「生酛仕込み」と呼ぶ。現在、人工培養の乳酸菌で醸される酒は全体の9割「生酛」は残りの1割のみ。大変な技術を投入するため、ラベルにもしっかりと「生酛」と表示する。

旭川で130年以上にわたり清酒造りを行う男山醸。超寒冷気候と大雪山の雪解け水で醸す酒は、ミネラルウォーターのようにクリアで淡麗な味になる。しかし「生酛純米」は、その軽快さのみならず、「生酛」ならではの心地よいふくよかな酸と米の旨味を併せ持ち、抜群のバランスで酒好きをうならせるロングセラーとして知られる逸品。

これのお燗に白子に合わせてごらん下さい。生酛の酸が白子の旨味をぐつと浮き立たせ、もう、うまいのなんの、後を引くのなんの。

恵比寿「じょう本店」は、オーナーが旭川出身とのことで、もちろんこの男山を常備している。東京でこの組み合わせを楽しめるのはうれしい。まだ

寒さが残るこの季節、コートを脱いで、ハフハフ言ってお燗を飲み、白子を頬張れば、ああ、また脳内がリセットされちゃうんだよねえ。

ともだあきこ ソムリエとして酒類業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広く精通。一般・プロ向けセミナー、料理店・ホテル旅館等へのコンサルティング、観光PR支援等を行う。2016年より一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会（通称：SAKE文の会）代表理事。最新の著書「ソウになるー日本酒の教科書」2冊に「ソウになるーワインの教科書」が2月に発売。



Photo by Kozo Furubayashi

じょう 本店

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-8-18
K-1ビル3F
☎03-3280-4888
月～木・土・祝：17:00～24:00
金・祝前：17:00～翌5:00
定休日：日曜