

名店・名シェフのスペシャリティ
イタリア料理 傑作選

21人の名シェフによる



安川哲二の今月の一品 銀座神谷の十二月



越の三梅の一つ、越乃白梅がおくるプレミアム夏酒
 「菱湖 純米大吟醸 なつのさけ」



菱湖 純米大吟醸 なつのさけ
 1800ml 3200円、
 720ml 1600円 (いずれも税別)
 ▼峰乃白梅酒造株式会社
 TEL0256-73-5000

越の三梅といえは、「越乃寒梅」、「雪中梅」、「峰乃白梅」だ。若い人や最近日本酒ファンになった人はわからないかもしれないが、日本酒人生40年近い私にはとても懐かしい、いわば、日本酒の基本銘柄といってもいい3銘柄だ。昔、新潟、月岡温泉の旅館に泊まった時、この3銘柄の飲み比べセットを体験した。「飲み比べ」などという発想が今ほどなかった時、さすが地酒大国新潟と感動した。それぞれの個性は今でも忘れない。「越乃寒梅」は淡麗辛口の代表。「雪中梅」は淡麗ながらも甘口。越乃白梅は新潟酒としてはコクがある。この特徴、今でもほぼ変わっていないところがすごい。時代のトレ

ンドに合わせ、カメレオンのように個性を変えていく酒もある中で、だま、それができるのが日本酒の良さともいえるのだが。

三梅の中で歴史が古いのは越乃白梅。蔵のある新潟市西浦区福井は旧北陸街道の宿場町で、「米百俵」で知られる、戊辰戦争で荒廃した長岡藩に救済米を贈った三根山藩の城下町だ。寛永十六年(1636年)には、越後藩主に酒を献上したとの記録があるので、少なくとも300有余年の歴史を持つ。「峰乃白梅」の名は昭和54年からで、品質は「峰」山頂を目指し、「白梅」の如く格式ある酒となるようにという思いがこめられている。

平成から今にかけても経営難を乗り越えながらも存続。銘柄は、新しい日本酒ファンには「峰乃白梅」ではなく「菱湖(りょうこ)」で知られている。酒造好適米「五百万石」が自慢の新潟において、山形産米「山酒4号」を使用し、福島県の杜氏が醸した「菱湖 純米大吟醸 なつのさけ」が今の季節にいい。爽快で、すっきりしているながらも、そこは「越乃白梅」らしいコクと品のある甘味が楽しめる。ボトルごと冷やして、ワインのようにテールにおいてサードビスできる。酒器はワイングラス

もいいけど、スパークリンググラスがおすすすめだ。爽快感をさらに体感できる。イカやアジ、キスなど夏に旬を迎える魚介とともに味わいたい。この号が発売される6月には飲食店でゆつくりお酒が飲めるようになって、日本酒をはじめワインもウイスキーも、レストランやバーのプロサービスがあつてこそおいしく飲めるのだから。一日も早くコロナ問題が落ち着きますようにと願いを込めて、今夜も家飲み一献。