

トップシェフの覚悟と決断

新華

新山重治 オーナーシェフ



安川哲二の今月の一品



アフターコロナに備え、
プロの提供で美味しいお酒、準備しよう
「純米吟醸 浦霞 No.12」



【純米吟醸 浦霞 No.12】
1.8ℓ、3300円
720ml、1,760円(いずれも税込)

2月13日に福島県沖を震源とした最大震度6強の地震があった。被害にあわれた方にはお見舞いを申し上げる。震度4の揺れを東京でも感じながら、同時に3・11を思い出した。あれから10年。まだまだ応援が必要などころもあるし、今はコロナ問題も覆いかぶさってまったく息苦しい。悩んでいてもしょうがない。家飲み需要も少しずつ多様化しているようで、当初の経済酒人気から、最近ではちよつと高級なお酒に手を伸ばす人が増えているようだ。高級食材や全国のおつまみ盛り合わせセットの通販やサブスクも人気ようだし。しかし、このコラムではいつも繰り返し返しているけれど、プロの提供者

のサービスで飲む酒と料理がやっぱり恋しい。8時にお店終了って、こちらら、いつもは8時から盛り上がるんだかね。

アフターコロナ、飲食店でじっくり飲みたいお酒、今から、いろいろイメージしている。今回の地震でも被害を報道されていた宮城県塩釜の銘酒「浦霞」なんてのがその代表だと思う。トレンド最先端みたいな派手さはないけど、つねに日本酒ファンに寄り添ってくれるお酒。なにより飲み飽きしない味わいは格別。昔、「純米吟醸 浦霞」をヒレ酒にして12杯飲んだことがある。だって、飽きないんだもの。

同じく純米吟醸の「浦霞 No.12」

は、ぜひ、プロの説明力で飲みたい銘柄だ。12とは、12杯ではなく、昭和40年頃に浦霞の吟醸醪（もろみ）から分離され、その後、日本醸造協会に登録された「きょうかい12号酵母」のこと。浦霞らしさを裏付けるものだ。秋田、新政の「6号」、諏訪、真澄の「7号」、熊本、香露の「9号」などが知られている。

米や水の良さもさることながら、この酵母こそ、ほかにまねできない、これぞ浦霞というアイデンティティを感じさせてくれる原料なのだ。

華やかすぎず清らかで、滑らかな

がら後味のキレのある味わい。やはり飲み飽きしないバランスだけど、12号酵母の話を聞けば、その味わいがより立体感を持つ。こういう説明提供のプロに教えてもらいたいのだ。家で飲むのと格段に違うから。アテは、これから旬のカレイなどの白身魚や貝類など淡いけど深い味わいの魚介がいい。そうそう、香り豊かな山菜も捨てがたいな。

今こそ、お取り扱いの商品ストーリーを見直すタイミング。私たち飲み手に伝える情報インプット、怠りなくお願いしたい。