

いざ始動！ホテル最新動向



安川哲二の今月の一品



しつかり味わいの山廃酒で、和風ハードセルツアーを
「香住鶴 山廃しぼりたて生酒」（11月限定発売）

香住鶴 山廃 しぼりたて 生酒
 1800ml 2640円
 720ml 1540円
 270ml 572円（全て税込）



ある味わいになる。様々な技術を併用すれば、軽快でクリーンな味わいにもできるし、吟醸造りをすれば、華やかさやフルーティーさを持たせることができる。

あと3年後に300周年を迎える北兵庫は但馬地方の地酒蔵「香住鶴」は、全量を「生酛」「山廃」で製造する蔵。東日本での流通は少ないのだが、地元を中心とした西日本では知られた銘柄だ。東京在住でもご縁あって、飲む機会が多いのだが、「生酛」「山廃」としては、軽快でクリーン、それでいてまるみと旨味があり、エレガントな酸味ときれいな後味にいつも感動する。

11月には「山廃 しぼりたて 生酒」が発売される。アルコール19%。フレッシュ感とともに新酒ならではの

日本酒のラベルには、飲み手には理解しにくい醸造専門用語がたくさん書かれている。なかでも専門中の専門用語であり、説明がとて難しい用語が「生酛」と「山廃」だ。サービスのプロなら意味がわかるという方も多いと思うが、では、お客様にはどうやって説明しているだろうか。

「生酛」とは、酒母造りの際に必要な乳酸菌を、蔵内に住む天然の乳酸菌から丁寧に自然繁殖させる方法で、蒸米と麴米と水をタライのような入れ物に入れ、長いすりこぎ棒のようなものですりつぶしながら、時間をかけて育てあげる伝統手法。すりつぶす作業を「山卸（やまおろ

し）」といい、時間も技術もいる。

「山廃」は、天然の乳酸菌を繁殖させるところは同じだが、「山卸」を簡素化し、麴で溶かす手法。明治時代に開発されたいわば近代手法。山卸を廃止したので「山廃」。

・・・と、これ、お客様に説明するのは、大変ですよね。でも、「生酛」「山廃」と銘打てるのは日本酒全体生産量の1割ほどしかなく、残りの9割は、人工培養した乳酸菌を添加して造るので、この希少性、お客様にはやっぱりきちんとお伝えしたいなあ。

「生酛」「山廃」で造られた日本酒は、そうでないものより、酸度が高く、しつかりとした骨格と奥行き

の引き締まった味わいを堪能できるが、19%ゆえにソーダ割りにしてもいい。ナチュラルなレモンサワーみたいで、アメリカで大注目の「ハードセルツアー」などよりよほどヘルシーなアルコール+炭酸ドリンクになるはずだ。12月には純米パージョンも発売される。ナチュラルな乳酸菌を使った香住鶴の和風ハードセルツアーは、これから戻ってくるだろうインバウンドや日本酒初心者の若者には新しい飲み物として映るだろうし、日本酒を飲みなれた熟年者の口にも、一杯目からおいしい日本酒としておすすめできる。和風ハードセルツアーだが、これ、ベースのお酒がしっかりといていないと、まずもっておいしくないなので、ここは要注意。「生酛」「山廃」が生きて思う。