

# Whisky Galore

[ウイスキーガロア]

総力特集・第二弾

## ジャパニーズウイスキー クラフト最前線

全国15ヵ所のクラフト蒸留所を最新レポート

創刊5周年企画

テイスター座談会

ジャパニーズウイスキーの現在と未来





# ウイスキーファンも試してほしい 郡山、笹の川酒造の日本酒 「特別純米酒 山桜」

ウイスキーファンに最も知られてい  
る日本酒の蔵元といえば、福島県郡山  
市の笹の川酒造かもしれない。イチ  
ローズモルトの前身である東亜酒造の  
ウイスキー原酒を保管していた蔵元だ  
からだ。廃棄処分される酒を救ったと  
もいえる。その後のイチローズモルト  
の飛躍が世界的な人気ぶりからす  
ると、笹の川さん、本当にありがとう  
と日本の酒ラヴァーとしてお礼を言  
いたくなる。

笹の川酒造は1765年(明和2  
年)創業の清酒蔵だが、世界大戦後間  
もない1946年(昭和21年)にはウ  
イスキー製造免許を取得している。東  
北では仙台宮城狭のニッカウヰスキー  
工場の竣工が昭和44年だが、それより  
23年早く、現存する東北最古のウイ  
スキーメーカーとなる。1950年代に  
はお手頃地ウイスキー「チェリーウイ  
スキー」の成功や2000年ごろから  
の本格焼酎ウェアブにもすっかり乗っ  
ているところがすごい。

リー山崎」に似てるなああとちよつと  
思ったけど、一口飲んでその味わいに  
魅了された。

あ、そだ、今回のコラムはウイスキー  
紹介じゃなかった、日本酒のほうの「山  
桜」を紹介したかったのだ。皆さん、ウ  
イスキーではなく日本酒でも「山桜」  
あるんですよ。2022年の幕開けに  
は、どうぞ、日本酒で乾杯してください  
。年の初めは日本の國酒で、ね。

東京で飲めるのは浅草「どぜう飯田  
屋」。なんでも福島復興の思いを込めて  
のお取り扱いなのだとか。それもうれ  
しい。笹の川酒造は10代目で、ここ飯  
田屋は5代目だそう。いずれも歴史あ  
る日本を代表するブランド同士の満喫  
できてワクワクする。酒は、特別純米  
酒で、きりりと辛口、軽い旨味があり  
飲み飽きしないタイプだ。

秋田で養殖された大ぶりのドジョウ  
を、トロっとした身の食感と歯ざわり  
のある骨の食感が絶妙の「どぜう鍋」  
でいただく。品のいい旨味と濃い目の  
江戸風出汁とねぎの辛さが、「山桜」の  
お燗に合うこと合うこと。これこそ、  
日本人に生まれてよかったと思える瞬  
間だ。今年こそはインバウンドの戻り  
に期待し、ウイスキーファンのみなら

ず、外国人にもこの組み合わせ、体感  
してもらいたいと、ドジョウの旨味と  
出汁が残った鍋のなかにお代わり自由  
(↑)のねぎを投入し、いじいじとつま  
みつつ飲みつつ観音様に疫病退散を  
願った次第。

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。一般社団法人日本のSAKEと  
WINEを愛する女性の会(通称・SAKE女  
の会)代表理事。近著に『ビジネスエリートが  
知っている教養としての日本酒』など。

## どぜう飯田屋

東京都台東区西浅草3丁目3-2

☎03-3843-0881

営業時間:

平日 昼11:30~15:00、夜17:00~21:00(L.O.20:30)

土日祝 昼11:30~15:00、夜16:30~21:00(L.O.20:30)

定休日:水曜日

※新型コロナウイルス感染拡大状況により  
営業時間等が変更になる場合があります。



Photo by Ayumi Fujita