

おかげさまで

# 40 創刊

THANKS ANNIVERSARY

# 周年

Special Interview

牧島昭成 氏

ソロピッツァ チェザリ 代表取締役



安川哲二の今月の一品



飲食店ならこういうの置かないと……。

淡いけど深い味わい

「松竹梅 白壁蔵 生酏純米」(宝酒造)



「松竹梅 白壁蔵 生酏純米」  
180ml・394円、640ml・1177円、  
1.8ℓ・2636円 (参考小売価格)

出迎えてくれた文字通り

白い壁の蔵は秋空に映え美に威厳がある。蔵内は、どこまでも清潔で十分に効率よく、近代的で機械化されているが、しかしさまざまな人間の経験と技術が絶妙に盛り込まれており感動する。ビル3階分くらいありそうな巨大な麹室など

手にしか扱えないよねえ。読者の方は、なにも、家族で昔の道具を使い手造りする地方の地酒のみがいいわけではなく、大量生産でも大手酒でいいものがたくさんあることは実感されているだろう。大手酒はだめなどという偏った愛好家はもはやダサい。

とか言っても、もう、日本人そのものが日本酒を飲まなくなってきたので、すみません、偏愛家でも

ダサくても何でもいいから「飲んで」と言いたくなる現状ではあるのだが。

「あつさりした生酏が好き」と公言している私の好みにぴったりこの「生酏純米」、機械化とはいえず、生酏に不可欠の配すり<sup>やまおろし</sup>山卸(鹽のような容器に蒸米と麴と水をいれ、棒ですりつぶす仕込み作業)は手作業(というか全身作業)で行う。醸造に必要な乳酸菌を増殖させる伝統手法だ。

ちなみに「生酏だから、酸が高い、味わいが濃い」とは限らないことをここで教えていただいた。生酏に關しては、どんなに本で学んでもわからないことが多い。しかし乳酸菌をはじめとしたさまざまな菌の影響が複雑になることはあるのだとか。

そう、その味わいバランスが私は好きなのだ。本ではなく飲むとわかる。この「白壁蔵 生酏純米」は、軽快ながら米の味やコクがあり、余韻が淡く、しかしなめらかで深い。これ、こういうのを飲みたいんだよねえ。

トレンドラインのプチプチ泡を感じるフルーティー&ジュシーもいけど、落ち着きのある淡いけど深い生酏を飲んでもらいたい。白壁蔵なら、初心者もフルーティーファンも満足するはず。きれいな造りなのでお燗もいい。すっきりとしたお燗酒になるから。アテは、関西なら鯛の薄造りにポン酢、関東なら赤身の刺身に生わさび。あと一杯の注文が欲しいという飲食店ならば、こういうの置かないですよ。

最近、神戸に行く機会が増えていく。日本酒のメッカ「灘」を有するこの地域では、日本酒がらみの仕事でなくても、日本酒メーカーの名前を聞くこと、飲むことが増える。

ご縁があつて、宝酒造、白壁蔵をお訪ねした。歴史ある蔵元が多いこの地で同社が酒造りを始めたのが昭和29年というから新しい。「白壁蔵」となったのは平成13年から。ちょうど私が銀座でワインバーを運営していたところで、いい名前だなあと考えた記憶がある。以来、幾度か飲むこともあつたが、先日試飲会で集中して飲んだ際にあらためて「なに、このうまい酒」と感じたのが「松竹梅 白壁蔵 生酏純米」だった。