

「正解はない」自分なりの好み見つけたい



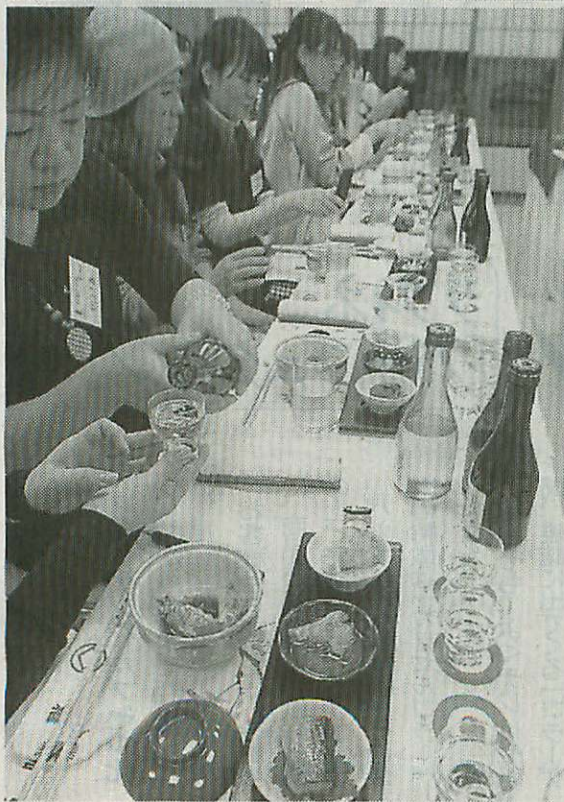
- ①初めての利き酒
- ②製造プロセス
- ③ラベルを読む
- ④料理との相性
- ⑤酒蔵見学
- ⑥卒業式

お酒の学校編

お酒の学校第4講は21日、福岡市中央区の料理種加榮で日本酒の楽しみ方や料理との相性について学んだ。

この日の講師は、花の露(久留米市)の富安拓良専務。まず、日本酒について、冷蔵庫から出してすぐ飲んでおいしいが、酒器に入れて置いておくと味が良くなったり、開けてから時間がたつておいしくなったりするものなどがあることを説明を受けた。

熱燗については、「同じ銘柄でも飲むときの温度で全く違った表情を見せる。お酒によって合う温度帯が違う



④器が変われば、味も変わる。講師が持参した酒器の数々。その時の気分で、自分好みの飲み方を見つけた⑤料理に合う飲み方を見つけることで、日本酒の楽しみ方は広がる。いずれも福岡市中央区、山本壮一郎撮影

酒を温めるには、とっくりに入れて沸かしたお湯にひたすのが理想的で、温度計で測りながら、最初は日向燗(30度くらい)、次は人肌燗(35度くらい)とぬるめの温度から試していくのがおすすめという。

時を経て器も育つ

続いて、酒器の楽しみ方を学んだ。テーブルに富安専務

自慢の酒器がずらりと並ぶ。

「酒器は材質や形状で驚くほど酒の印象を変化させる。日本酒は舌だけで楽しむものではない」と富安専務。きれいな緑色のぐいのみを手にとってみた。こんな酒器で飲んだらおいしいだろうな。

富安専務によると、「高い安いに関係なく、何十年と器に酒を飲ませることで器も育つ」。私は最近白ぐいのみ

を買ったばかり。器を育てるためにも、ぐいのみに(私に?)お酒を飲ませねば。

味わい、4種4様

その後、いよいよテーブルに料理4品が並んだ。

料理は、番茶で柔らかく下ごしらえした茶振りナマコ、脂ののったタイのかまのあら炊き、アンコウのから揚げ、サンマにめんたいこをばさんで焼いたもの。

お酒は、冷やした大吟醸生原酒と吟醸生酒、ぬる燗にした純米酒、常温の純米原酒の

4種がついた。

大吟醸生原酒は香りが高く、茶振りナマコによく合う。ついお酒が進み、メモをする手が止まってしまった。横に座っていた女性はWe bママの名で活躍するフー ドリエーター。「サンマめ みたいこの塩味と酒の甘みが 相対してるからいいねのよ ね」

最後に富安専務は「酒と料理の相性に正解はない。いろんな料理と試してみて、自分なりの物差しを作ってみて欲しい」とアドバイス。少しずつ自分なりの好みを見つけていこうと思った。

界内の蔵元では食事どころを併設している蔵もある。久留米市田主丸町の若竹屋酒造場は、母屋の一部を改装した「和くら野」で、地元産野菜を使った料理やママの甘露煮などが楽しめる。この時期は新酒の酒かすを使ったかす汁がおすすすめという。福岡市博多区の石蔵酒造の「博多百年蔵」では宴会や結婚式などもある。

(明菜麻子)