

福酒の魅力しつかり伝えるぞ

私は「お酒の学校」の新生入生。友人との語らいに取材先との懇親と、日頃から日本酒に親しむ機会も多くあります。ただ、福岡が全国有数の酒どころとは不覚にも知りませんでした。福岡をもっと愛するために(一)、地元のお酒の良さを学ぶべく、県酒造組合と情報誌「アヴァンティ」が開く「お酒の学校」に入学したので。この連載で学習成果を発表して(一)の「お酒の学校」に入学したので。この連載で学習成果を発表して(一)の「お酒の学校」に入学したので。



お酒の学校編

- 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

この学校の講師は県内蔵元の若手経営者や杜氏らが務める。中高年男性が愛飲する日本酒を若い女性にも親しんでもらおうと03年に始まり、今回で11回目になる。来年2月までの6回講座で、種類や製造法、料理との相性などを学んでいく。修了すると「福酒撫子」の称号をもらえる。



①利き酒で味や色、香りの違いを比べる入学生②真剣な表情で資料に目を通す入学生③いずれも5日夜、福岡市博多区、山本壮一郎撮影



深酔い避ける知恵

第1講は5日夜、福岡市内のホテルで開かれた。生徒は20〜40代の女性約30人。会社員、公務員、看護師など職業は様々だ。

開講記念で、日本酒造組合中央会認定日本酒スタイリストのタレント島田律子さんの講演があった。「一つのお酒が、表情を変えて楽しめるのは日本酒の魅力」と語る島田さん。深酔いを避けるためにお酒の合間に水を飲むことを勧められた。これを「和らぎ水」というらしい。先日悪酔いしていた先輩に教えてあげなば。

空気入れて転がす

さて、最初の勉強は利き酒だ。利き酒は製品の良しあしだけではなく、比べて飲むことで自分の好み一本の柱を持つことができるという。4種類の「福酒」大吟醸が、机の上に並べられ、ほの甘い香りが漂う。杜の蔵(久留米市)の森永

一弘さんが、利き酒の仕方を説明してくれた。まずグラスを少し動かして色を見る。鼻に近づけて香りを嗅ぎ、少し口に含む。舌にのせて空気と一緒に転がす。試してみたら、うまく転がせずについ飲み込んでしまう。

「空気を入れてルルル」と言うといいよ」とアドバイスを受けるが、今度はだらりとこぼしてしまふ。それで正しい飲み干した。何と書いていいのかわからず、カラスミと飲みたいたお酒、あっさりした白身の刺身を引き立ててくれそうなど、自分なりの言葉で利き酒シートに書いてみた。専門家は「温度によって香りも変わるので、自分の中でイメージすることも大切。香りがわかなくなると、手や腕など自分の肌のおいをかいでリセットするといひです」。

懇親会で生徒同士話した。北九州市の看護師石川夕佳さん(30)は「2年後に日本酒を置いたカフェを開くのが目標。しっかりと学びたい」と意気込んでいた。同世代の女性が目標に向かって進む姿に私も「福酒の魅力をしつかり伝えるぞ」と誓った。

蔵元数全国5位、知名度に難

お酒の学校長で菊美人酒造(みやま市)の江崎俊介さんは「『酒は飲み飲み』の黒田節でも分かるように、福岡は酒どころなんです」と話す。県内の蔵元数66は、新潟や長野などに続き、全国5位になる。多くは中小の蔵だが、各地域で祭りの中心となってきたり、多くの文化人と交流するなど文化の発信をしてきたという自負がある。酒づくりには、良質の米と豊かな水が欠かせない。県内の蔵元のうち40以上が、筑後川沿いのまろやかな優しいお酒が出来るという。酒米山田錦の有数の産地であり、酒造りの技能集

団、三瀧杜氏もいる。恵まれた条件がそろっているのに、県のお酒の知名度は低い。大手メーカーに売れる「桶(おけ)売り」が多かった時期があり、各蔵の銘柄を売り込む機会を逃したという。最近では質に心を配った吟醸酒造りや、女性向けに度数を下げたり、日本酒ベースのリキュールを作ったりするなど、意欲的な取り組みが続いている。県酒造組合の高木泰三朗会長は「各蔵元が連携して、もっと皆さんに福岡のお酒を知ってもらおう取り組みをしたい」と話している。



出番を待つ日本酒。入学式では、講義の後、4銘柄の利き酒が行われた

酒の肴レシピ・酒造り…随時紹介

福酒日記では、お酒の学校のリポートの他、お酒に合う肴を自指す動きなども随時紹介する予定です。