

高い今時の吟醸酒にはならない。香り重視の吟醸酒には、熊本酵母を独自に改良した酵母、あるいは別の独自酵母が使われている。比べて熊本酵母で造った酒は、香りやや控えめで味とのバランスが良いのが特徴で、むしろ食中酒としての魅力を醸している。

香りや味わいの多様化は、こうした点からも裏付けられるのだ。大手も個性化・多様化に磨きをかけている。

●蔵元のおすすめ 萱島酒造



び ぎん
美吟

純米吟醸酒

原材料 / 八反錦
精米歩合 / 55%
アルコール度数 / 16度~16.9度
日本酒度 / +0.5

手造り技術の粋を尽くして、良質の水と磨き抜いた白米とて丁寧に造り上げた吟醸酒です。風味の十分熟するのを待って蔵出ししたもので、天然の色と香と味の落ち着いた調和は、西の関独特のもので。メーカー希望小売価格 / 1.8L ¥5,893円 720ml 2,970円

ら4年連続で最高金賞を受賞しているが、原料米は山田錦と五百万石を併用、酵母も独自の月桂冠酵母を採用している。

また糖質ゼロの清酒を打ち出すなど市場の動きに敏感な商品開発が際立つ大関(兵庫県西宮市、橋本康男社長)は、晩酌向けの「ものもの」に白麹(しろこ)を使ってすっきりと仕上げた「白」や清酒の旨み成分が豊かな「純米」を発売するなど、大衆酒の魅力を広げている。

たけなわ「日本酒の会」 酒がつなぐ人の縁

こうした日本酒の魅力を改めて伝えようとする催しも少なからず見受けられる。ホテルが主催する日本酒イベントもその一つだ。

福岡サンパレスホテル&ホール(福岡市、中川百合雄社長)は、昨秋から毎月、「日本酒の会」を催している。定員20~30人という小さな集いだが、毎回定員オーバーとなる盛況ぶり。コラボレーションする前出・住吉酒販の朱雀成至取締役役店長が選んだ銘酒数種類に合わせ、同ホテルの和食料理長・中牟田富仁氏ら腕利きシェフの料理を味わえると評判だ。

ホテル側は、日本酒の力による参加者との縁結びに期待を寄せ、催事や宴会の利用を促したい立場からすると、さしつ、さされつを基本とする日本酒のコミュニケーションは、「おひとり様」の時代の中で改めて見直すべき社交文化と映っているようだ。

多様化、個性化が進む日本酒の世界とこうした縁結びのコミュニケーションは、今の時代の中でどうシンクロするのだろうか。冒頭のお酒の学校で現在学んでいる30代の女性はこう語った。「日本酒は好きですが、普段はおいしいお酒を味わって、語らえる機会がなかなかない。お酒の学校に入ると卒業生のネットワークもあって、私は11期生ですが、入学時期の垣根を越えて交流が広がると聞いて、とても魅力を感じたんです」

個性化、多様化する日本酒をえりすぎり、より深く味わおうとする個人が、価値観を共有するため仲間との場を求める。そんな楽しみ方を広げることの中にも「酒が取り持つ人の縁」をリバイバルする市場が潜んでいやしないか。焼酎ブームが落ち着いた当節、「やっぱり日本酒」の足音が聞こえる気がしてならない。

蔵の
話題

萱島酒造

銘酒「西の関」と国東半島

九州の東北端に円く突き出た国東半島。かつては秘境といわれ北方・南方の文化や瀬戸内海を経た中央文化が融合、古代仏教文化が栄えた。海に囲まれた海岸線は白砂、青松の景観を保ち、萱島進社長は「流れの速い海で捕れるフグ、カレイ、タコ、エビなどの魚介類は、食味の素晴らしさで他に類を見ない」と語る。

同社は、この恵まれた環境下、1873年に本社現在地で清酒「西の関」の酒造りを開始した。以来「品質主義」を標ぼう、魚介類との相性を絶えず念頭に置きながら地道に取り組んでいる。「春夏秋冬に季節感のある国東半島はおいしく、古寺、古仏の散策も健やかな土地柄。是非遊びに」と観光客も歓迎している。



大分県国東市国東町綱井392-1
TEL.0978-72-1181
http://www.nishinoseki.com