

一大ブームを経て今なお人気の高い吟醸酒純米酒か本醸造酒に属するが、その中で60%以上の精米歩合であることを条件とする分類だ。さらに細かく見ていくと、搾ったままアルコール調整の水を加えない「原酒」、夏場にひんやりした蔵の中で熟成させた秋のヌーヴォー「ひやおろし」、まったく火入れをしない「生酒」など、業界人や筋金入りの左党ならいざ知らず、一般的にはなじみのないうちちくの世界が広がっている。こうなると好き酒はかなりの試練ではあるまいか。

今年1月21日、福岡都心の料亭



●蔵元のおすすめ 高橋商店

繁樹

純米吟醸
生々(中汲み)

原材料	山田錦
精米歩合	50%
アルコール度数	16度以上17度未満
日本酒度	+1.5

一切加熱処理をしない“本生”の純米吟醸酒「生々」シリーズの1本。もろみを詰めた酒袋を積み重ね、無圧力から中汲みまでの酒を集めるぜいたくな作り。上品な吟醸香とまろやかな味わいが、新酒とは思えないほどの絶妙のバランスで醸されている。4月末までの限定販売。メーカー希望小売価格/1.8%3,775円 720ml 1,838円

「**種加繁**」福岡店で開かれた講座

の4限目(6講あるうちの4講目)。この日は福岡県久留米市の蔵元、**花の露の富安拓良専務**による「日本酒と料理の相性」と題した講義の後、集まった30代前後の女性たちが好き酒に挑んだ。「薫酒(香りの高いタイプ)」「熟酒(熟成タイプ)」「爽酒(軽快でなめらかなタイプ)」「醇酒(コクのあるタイプ)」の4つの酒の味わいと料理との相性の良し悪しを見極めることができるかが課題だ。

薫酒として出されたのは、冷やした大吟醸生原酒。あては茶振りなまこ。筆者も相性を確かめようとしたが、うまいことだけは確実

にわかるものの、相性の良し悪しをうまく言葉にできない。次いで、ぬる燗の熟酒(生もと仕込純米酒17BY)と鯛のあら炊き、冷やした爽酒(吟醸生酒)とレモンを搾ったアンコウの空揚げ、常温の醇酒(純米酒)とサンマ明太子と続いたが、やはり美味ではあるが相性の判別に自信が持てない。講師の富安氏が生徒たちに相性を尋ねると、答えは十人十色の様相。富安氏の「相性に正解はない」との一言で救われたが、それも経験を積んだ上でのことだろう。

答えを求めて訪れたのが、福岡

市内の酒販店・住吉酒販。庄島真一社長が2階のキッチンと食卓のある部屋で、甘口の酒、辛口の酒、そして酸味の強い酒の3種類を用意してくれた。まず、好みの甘口から一献。庄島氏の指示に従い、塩をなめてから酒を軽く口に含んでみる。次にあてを砂糖醤油に変えて、もう一度杯を口に運ぶ。すると口中にこれまで感じたこと

なかった(というよりこれまで気づいていなかった)感覚が広がった。2つの味が口の中で溶け合うのがわかるのだ。筆者の表情を見て取り「それが(料理と酒の)マリアージュなんだ」と庄島氏。その後、酒と用意してもらった刺身や空揚げなどあての組み合わせを変えて色々と試してみたが、やはり、口中で消し合う味と溶け合う味の組み合わせがあるのは確か。簡単に言えば、辛口には塩味、甘口には砂糖醤油のような甘辛い味、酸味の強い酒には酢の物の味が合い、組み合わせが異なると一転、味を消し合う関係になってしまう。庄島社長曰く、「この基本がわかってこそその日本酒」なのだ。しかし試練はそこから先だろう。酒と料理と、飲み手である人



高橋商店

福岡県八女市本町2-22-1
TEL.0943-23-5101
http://www.shigemasu.co.jp

2009年酒類鑑評会で金賞をトリプル受賞

JALファーストクラスの機内酒に採用された「箱入娘」で知られる高橋商店(高橋信郎社長)が、2009年の福岡国税局管内酒類鑑評会で金賞をトリプル受賞した。

鑑評会は「吟醸」「純米」「本格しょうちゆう」の3部門で審査があり、それぞれ大賞と金賞が選ばれる。吟醸と純米の両部門では「繁樹」の吟醸酒と純米酒が地力を見せつけて受賞。本格しょうちゆう部門では柏取焼酎「しげます」が初出品初受賞の快挙となった。大吟醸酒から出る酒粕を原料に仕込んだぜいたくな本格焼酎は「吟醸香に似た爽やかな香りと、すつきり軽やかな口当たり(同社)が特徴。「繁樹大吟醸粕取焼酎」として近く発売を予定している。

酒類鑑評会表彰式

