

## ～大好きな日本酒～

2019. 2. 7

(株) エイト日本技術開発 鈴木 清久

### ◆ 日本酒との出会い

もともと日本酒は好きな方ではあったが飲む機会が少なく、晩酌は手頃なビールや酎ハイという生活を何十年も続けてきました。外で飲んでも似たようなものです。

また、ワインも好きなのだが、あまり飲まない。その理由を考えてみたところ、両者に共通点を多いことが判りました。

- ・大手酒造会社による製造・販売以外に地域に根ざした小規模な酒造会社数多くある。
- ・大手酒造会社の銘柄は万人向けの嗜好で魅力的なものが少ない。
- ・一般的な飲食店には小規模な酒造会社の銘柄は取り扱っていない。
- ・ビールや酎ハイには「まずい」はほぼないが、日本酒やワインには明らかに「まずい」外れが多くある。(私の主観です)
- ・小規模な酒造会社の中には、信じられないくらい「旨い」銘柄があり、とんでもないプレミア価格で取引されているものもある。
- ・手ごろな価格で好みの銘柄を探し当てても、販売量が少なく入手が難しい。

たぶん、このような理由から日本酒やワインは好きだが、飲む機会が少なく、積極的に飲酒することがないのだと思われます。

ところが5年前の仙台への転勤(単身赴任)をきっかけに、日本酒が大好きになってしまった。これが、北海道、山梨、長野だったら、日本酒ではなくワイン好きになっていたかと思います。

仙台には地酒を扱う店が多くあり、住まいの近くにも旬楽処 笑(ニコ)という素敵なお店があり、この店で日本酒に取り憑かれてしまいました。



### ◆ 銘酒誕生物語 (WOWOW)



逸品の酒の誕生秘話に迫る番組で、「十四代」(山形)の蔵元・高木顕統さんが監修をしており、現在までに15,16弾が制作されており、多くの酒蔵が放送されています。また、一語り一は実家が蔵元の佐々木蔵之介さんが担当しており、日本酒好きにはたまらない番組となっています。

ちなみに、高木顕統さんは蔵元の一族が杜氏になるのがタブーだった時代に、初めて経営者の子息でありながら杜氏に就任したことで日本酒業界に新風を吹き込んだと言われています。

仙台に転勤して日本酒の銘柄も知らない頃にこの番組を知り、ここで紹介された逸品を試すことから始めようと考え、どこに行けば手に入るのかネットで店を調べてみました。

◆ 酒屋探し

カネタケ青木商店：宮城県仙台市太白区鹿野 1-7-16

コンセプト：まだ聞いた事が無い、聞いた事はあるけど飲んだことは無い。そのようなお酒ありませんか？そのようなお酒を皆様にお伝えしたいと思っています。

私が仙台で初めて出会った専門店で、今でも2,3か月に1度は通っています。運が良ければ銘酒誕生物語で紹介された蔵元の方が遊びに来ています。



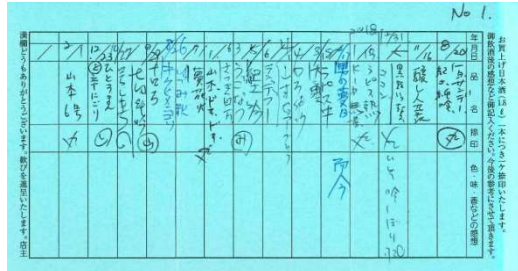
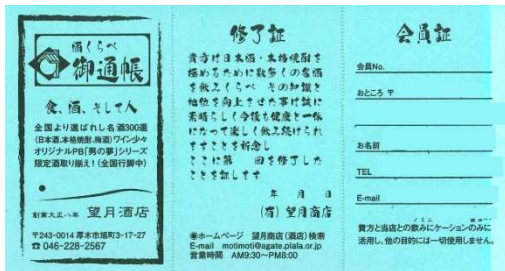
望月商店：神奈川県厚木市旭町 3-17-27

コンセプト：ひとりでも多くの方が、旨酒との素晴らしい出会いを経験できるよう、そのお手伝いをしたいと思っています。



灯台下暗しです。自宅のある厚木に創業 100 年の素敵なお店がありました。日本全国の逸品を取り扱っており、帰省するたびに掘り出し物がないか、のぞいています。

下記は購入した日本酒を記入してくれる通帳です。あと一回で満タンになります。満タンになると入手困難な銘柄を定価で購入できると聞いた記憶が……楽しみにしています。



菅久商店：秋田市中通 4-14-8

コンセプト：対面販売・生の情報が基本の、ホームページを持たない、昔ながらのアナログ酒屋でございますが、同業他社の皆様がインターネットにかけてるであろう労力は、全て商品に注ぎ込ませて頂いております。

秋田駅の近くの秋田市民市場すぐそばのお店で、秋田県内の日本酒が充実しています。人気銘柄は買い占められないように隠してあります。お願いすれば、出てくる出てくる。



はせがわ酒店：東京都江東区亀戸 1-18-12（亀戸店）

コンセプト：日本には心が揺さぶられるほどの感動的な美酒がたくさんあります。そんな知られざる日本酒を求め、全国各地の酒蔵を訪ね歩き、吟味を重ねて選び出した、そして時には共に造り上げた逸品を皆様にご紹介しています。



全国屈指の日本酒取扱店です。社長の長谷川さんは銘

酒誕生物語にも何度も登場し、若い蔵元にダメ出しと指導を行っています。ネットでの取扱量は日本一ではないでしょうか。

#### ◆ 好みの銘柄

積極的に日本酒を飲むようになって5年ほどになり、常に新しい銘柄に挑戦しつつも、絶対に外せない私の好みに合った逸品を紹介したいと思います。旨いだけでなく、コスパも重視しています。ここで紹介した酒蔵に共通するのは蔵元が杜氏になっていることです。

#### 新政酒造（秋田県）：ラピス、No.6、エクリュ



全ての銘柄がこの酒蔵で昭和5年に採取された「きょうかい6号」(六号酵母)のみを用いており、いかなる精米歩合でも「純米酒」標記にこだわり、主力銘柄はほぼ四合瓶のみとなっています。どの銘柄にも共通する味わいは、ピュアな甘みと酸、フレッシュな飲み口となっています。

#### 木屋正酒造（三重県）：而今（じこん）

創業200年と古いですが、而今は2005年に立ち上げた新しい銘柄で、十四代に次ぐ人気銘柄になりつつあります。味わいは、クリアでフルーティな飲み口と、綺麗な甘み、爽やかな酸味が絶妙に調和し、飲み飽きることがありません。



#### 花泉酒造（福島県）：ロ万（ろまん）



創業100年ですが、ロ万シリーズは2007年に立ち上げた新しい銘柄で、酵母には福島県産の「うつくしま夢酵母」を使用しています。地元の人たちが集まり酒造りを始めたので、酒造会社には珍しく世襲ではありません。9月発売の十口万の味わいは、

落ち着いた熟感と甘味、イソamil系の芳香もあるかな、白ワインのようなソリッドなドライさが印象的で余韻はやや苦みを伴ってヒケます。ちょっと変わった飲み方としては、熱燗にして炭酸水で割ると芳醇さが際立ちます。

#### 平和酒造：紀土（キッド）

紀土（キッド）シリーズで有名な酒蔵で創業90年です。コストパフォーマンスが最高の銘柄の一つで、純米大吟醸の四合瓶が1,500円程度とお手頃で、味わいもフルーツ系（メロン、リンゴなど）の香りとキレの良さが特徴です。



## 高木酒造：十四代（じゅうよんだい）



あまりにも有名になってしまった高木酒造ですが、創業は1615年と今から400年昔となります。日本一手に入りずらい銘柄でプレミアム価格で取引されるのが一般的になってしまっています。仙台市内には取り扱っている飲食店は多く、数種類の銘柄を飲む機会がありましたがウンチクは必要ありません。至高の一杯です。

## 泉橋酒造：とんぼ、やご、ゆきだるまのラベル

自宅のある厚木市近郊にも有名な酒蔵がごろごろあります。泉橋酒造もその一つで、仙台のお店で教えてもらった逆輸入的（意味が違のかな）な酒蔵です。近隣地区で、酒米栽培から精米・醸造まで一貫して行っている。「さがみ酒米研究会」を立ち上げ農業環境の保全や、田んぼに赤とんぼが飛ぶ田園風景を守ることを目指しています。



2019年2月にWOWOWの銘酒誕生物語に登場します。

## ◆ 日本酒の肴

仙台に転勤になってから気に入った日本酒の肴を紹介します。

### セリ鍋



今でこそ全国区になりつつあるセリの鍋です。私が生まれ育ったところの近くに田園地帯があり、春にはセリ採りをしてお浸しにして良く食べていましたが、根っこ付で鍋にする習慣はありませんでした。最近では神奈川県内でもセリ鍋用に根っこ付がスーパーマーケットで売っています。

### 芋煮

宮城は豚肉の味噌味、山形は牛肉の醤油味で、私の好みは山形風です。里芋が最高に美味しく日本酒が進みます。



### 山菜（ミズの実、うるい）



ミズの実（左）は秋田県、うるい（右）は山形県が名産地で、お浸しにすると最高です。残念なのは、流通時期が初春～初夏であることと、首都圏ではほぼ購入できません。

## ◆ おわりに

仙台の住まいの冷蔵庫には、常に3～5銘柄の四合瓶が冷やされています。晩酌は350mlの缶ビール（発泡酒）か缶酎ハイから始め、そのあとに日本酒をグラスで少しだけ飲むようにしていますが、つついとお代わりをして飲みすぎてしまいます。

その結果、お腹がぼっこり、体重が増し増し、主治医の先生から体重5%の減量を厳命されましたが、お酒はやめられないので、運動と道具（EMS）の力を借りて達成したいと思います。