京丹後

「深み増す」熟成酒に力

連載「Sake Cool」は、季節やデザイン、飲み方といった切り口から、日本酒の新たな可能性を探ってきた。最終回は、酒造りの現場を担う外国籍と女性の杜氏(とうじ)二人に日本酒の魅力を語ってもらった。

フィリップ・ハーパーさん

木下酒造

日本酒の魅力や酒造りにかける思いを語るハーパーさん(大阪市北区)

英国人フィリップ・ハーパーさん(51)が、亡くなったベテラン杜氏の後継として木下酒造(京丹後市)に入り、10年がたつ。銘酒「玉川」は濃厚な味わいが人気を集め、広く知られるようになった。そして今、力を入れているのが熟成酒だ。「うま味と深みが増したところが大好き。魅力を広めたい」と力を込める。

30年近く前に英語指導助手として来日したハーパー青年が、酒造りの世界に飛び込んだきっかけも、時間によって味が変化する「日本酒の楽しさ」を知ったことにあった。長時間寝かせる熟成酒は、自らの原点の延長といえる。すぐに現金化できる商品を蔵で何年もしまい込むのは資金面でリスクだが、それを補って余りある味わいが得られるとの信念が背中を押す。

時間がたつことで価値が高まる酒といえば、年代物のワインが思い浮かぶ。熟成させるのは生産量全体の5%程度だが、その存在感は大きい。「消費が減っている日本酒も、熟成酒に活躍してもらうべき」と考えるゆえんだ。

それに、日本酒にはワインにない強みがある。「ワインと料理の組み合わせを間違えると残念な結果になることがあるが、日本酒ではほぼない」。特定の料理に合うワイン選びで苦労している海外のソムリエが日本酒を試し、相性の良さに驚いたとの話もよく聞く。近年の日本酒輸出の伸びも、料理との合わせやすさが一因とみる。

お気に入りは熟成酒だが、時間や温度、味わいの濃淡などさまざまな違いも楽しむ。「難しく考えず、いろいろな日本酒を試し、自由に遊んでほしい」

京都新聞　神戸新聞　合同連載

Sake Cool 酒どころの今　⑥杜氏の思い

姫路

うまさ探究 説明丁寧に

川石　光佐さん

灘菊酒造

灘菊酒造杜氏の川石光佐さん(兵庫県姫路市・灘菊酒造)＝撮影・斎藤雅志

創業107年の灘菊酒造(兵庫県姫路市)。敷地内に、古い蔵の情緒を残して改装した直売店やレストランが並ぶ。一室で、パートの女性たちが、おちょこを手に勉強会をしていた。講師役は女性杜氏の川石光佐(みさ)さん(38)。主力銘柄の特徴を伝え、助言する。「お客さんへの説明は、主婦の目線で丁寧に、専門的になりすぎずに」

創業家の川石さんが杜氏を担って13年。少量手作りの技術を探究する一方、直売の売れ筋や、百貨店の催事で試飲する人の表情に目を凝らしてきた。

「酒造りの奥深さに引かれる人。ただ、おいしいと思うかどうかで直感的に選ぶ人。女性は後者が多いのでは」。ファン拡大へ予備知識がなくても分かりやすい商品を目指す。

初心者には、西播磨産の酒米「兵庫夢錦」を100%使った純米酒がお薦めという。搾ったままを瓶に詰める無ろ過生原酒。33歳のときに発売した「MISA33シリーズ」の看板だ。

酒米の王者は兵庫の「山田錦」だが、「自分の名前を付けた酒をさらに地元らしく」と、兵庫県市川町の農家と契約している。夢錦が持つ甘みを引き出しながら、爽快な酸味が口に残るよう試行錯誤。この二つの特徴を、ピンクと青のボトルデザインで表現した。

「外観で味や価格帯を想像できるように」。うまさへのこだわりと飲み手への配慮の先に、「日常の食卓に少しずつでも華やぎを添える。地方でブームを支えたい」との希望がある。

＝おわり

酒造好適米

主食用のコメにはほとんどみられない「心白」と呼ばれるコメ中心部の白色部分がある大粒のコメ。心白は麹(こうじ)菌が繁殖しやすく、良質の麹がつくれる。最良の品種とされるのが、1923年に兵庫県立農業試験場がつくった「山田錦」。京都では「祝」の生産を再開し、滋賀でも山田錦の親系統にあたる「滋賀渡船」を復活させるなど各地で独自の酒造好適米に注目が集まっている。

新株予約権付社債

主要通貨の対顧客相場　16日　(単位:円)

◇鶏卵相場　(全農)　16日　(単位キロ・円　税抜)

商品市況　16日

コール市場　16日　(金利　%)