

京都府

純米吟醸酒

玉川 雄町 無濾過生原酒

Tamagawa Omachi
Muroka Nama Genshu

蔵元:木下酒造
使用米:雄町
精米歩合:60%
酵母:協会9号
日本酒度:非公開
酸度:非公開
アルコール度数:
17度以上 19度未満
価格:¥1,600(720ml)
¥3,200(1800ml)

パークーポイント
91
pts

英国人杜氏の手によって造られた日本酒で、軽やかな金色の色調に、芳醇なスパイスとミネラルが表れている。清らかで混じりけのないフルボディの味わいに、ギュッと凝縮されたコクのあるアルコールと絹のように滑らかな質感がある。絶妙なバランスで長いミネラルを感じられるフィニッシュ。



左／伝統を守りながらさまざまな試みを行うフィリップ・ハーバー杜氏(左)とその試みを受け止める11代蔵元・木下善人氏は最高のタッグ。中／仕込み蔵。右／麹室での麹作り。

1本の酒から世界が広がる、英国人杜氏の提案

木下酒造のある京丹後市久美浜町は、京都府の最北西端にあり、兵庫県豊岡市との県境に位置する。美しい久美浜湾と山々に囲まれた立地は寒暖差のある気候や、昔から五百万石が作られる但馬や京都といった穀倉地帯を至近に控え、京丹後市だけでも最盛期には8軒の酒蔵があったという。「現存する酒蔵は5軒となりましたが、都心部から離れた立地により大手酒造メーカーの販売戦略が届かず、地元の酒を地元で消費するという習慣が長年続いた場所なんです」と話す11代蔵元・木下善人氏。地元スーパーの酒コーナーは今でも地元の酒で埋め尽くされている。造られる酒も県外へ出ることはなく、木下酒造もまた、前杜氏までは地元のみの流通だった。

そんな状況から、銘酒「玉川」の名を全国区に押し上げたのが、平成19年に杜氏に就いたフィリップ・ハーバー杜氏。ブルーの瞳が美しい英国人杜氏である。

ハーバー杜氏の造る酒はとにかくおもしろい。無濾過生原酒に氷を入れ、オン・ザ・ロックで楽しむ「アイスブレーカー」や江戸時代の文献を紐解き、乳酸も酵母菌も加えずに造る「タイムマシン」など、初心者からコアな酒ファンまでを驚かせ、ワクワクさせる。そしてハーバー杜氏がテーマとする、旨味を感じる酒こそが「玉川 純米吟醸 雄町」だ。「日本最古の酒米・雄町を釀したい」という思いから造つ

たこの酒は「雄町は旨味の乗り方や質が力強い米。その旨味と森や草を思わせるハーブの香りが特徴です」とハーバー杜氏。酒質はしっかりと含み香と力強い旨味のバランスに優れ、特に「無濾過生原酒」は「日本酒の生まれた姿を味わえる酒」と自信を見せる。

おすすめの飲み方は「冷やもいいけど」と前置きしながらも、なんと常温や燗もおいしいとか。「彼の造る酒はしっかり米を溶かし旨味が多いため、燗映えするんです」と木下氏。燗は65℃近くまで大胆に上げ、温度変化を楽しむのが木下酒造流。冷めても味崩れの心配なく、熱燗の方が味が柔らかくなるという。このポテンシャルの高さこそ「玉川」最大の特徴であり魅力である。「熟成にも耐えておもしろいですよ」と、ハーバー杜氏は1本の酒から楽しみ方を統一と提案している。「いろいろな料理があるように、酒もいろいろあっていいと思っています。しかし型破りな酒を狙って造っているではありません。酒に関する知識や常識、先入観をわかったうえで造っています。そのうえで、何がおいしいのかを追求したいのです」。伝えたいのは「先入観なくいろいろな楽しみ方をしてほしい」ということ。その多様な楽しみ方を「玉川 純米吟醸 雄町 無濾過生原酒」は雄弁に物語ってくれる。

木下酒造有限会社 創業1842年(天保13年)



蔵の裏手にある城山から湧くまろやかな弱軟質の仕込み水と、地元や但馬、岡山といった米どころの米を醸す。平成27年に仕込み蔵や貯蔵倉などを増設し、現在は“熟成”をテーマに造った酒の一部を熟成保存。今後は経年変化を楽しむ酒を、より展開したい」と話す。

● 京都府京丹後市久美浜町甲山1512 ☎ 0772-82-0071

<http://www.sake-tamagawa.com>

[直接注文] 不可 [見学] 不可