



買い物
指南

かしく選ぶ

日本酒 1

東はあっさり、西は濃厚熟成

最近、若者や女性のファンが増えている日本酒。年々輸出額が伸び海外でも人気が高まる。でもまだそのおいしさを知らないというあなたのため、日本酒に関する数多くの著作があるジャーナリストの山同敦子さんに自分好みの美酒と出会う方法を聞いた。

日本酒というと「べたべた甘い」「アルコール臭い」などの印象を抱く人もいる。以前は糖類や大量のアルコールなどが添加され、流通段階の管理の悪さもあり、実際にこうした酒が少なくなかった。

しかし現在は醸造技術の発展で全体の酒質が向上。貯蔵や流通での温度管理も整って

食と酒のジャーナリスト



山同敦子さんに聞く

おり「今は歴史上最もおいしく手軽に日本酒を味わえる時代です」と山同さんは話す。

多様な個性の上質な酒を楽しむなら、特定名称酒を選びたい。原料と精米歩合が国税庁の定める要件を満たす酒で全8種類。ラベルで見分けるなら「純米」「吟醸」「本醸造」のいずれかの語句があるものを選べば間違いはない。

「外れを引く確率は少ないので、どれでもまずは1本味わってみましょう」と山同さん。例えば自分のふるさと、父母の出身地など、自分に関わりのある土地のものを。

全体としては東西で味わいに大きな違いがある。東北や

北陸で育つ酒米は五百万石や美山錦など、わせた淡い味が特徴。こうした米から作る東日本の酒はあっさりときれいなタイプが多い。あまり熟成させないで飲む傾向もある。

新潟県・宮尾酒造の「べつ張鶴 純米吟醸純一」は五百万石を50%精米した酒。「さらり」と淡麗な味わいの中に、優しいまみがある色白美人」と山同さん。宮城県・新澤醸造店の「伯楽星 純米吟醸」は同県特産の蔵の華を55%精米している。抑制の効いたうまみと涼やかな酸が心地よい。

一方、西日本は味が濃く熟成した感じ。お燗でうまい酒も多い。酒米では、山田錦の原産地が兵庫県、雄町が岡山県。おくてで味が出て、熟成するとさらに花開く。

一度は消えた酒米の赤磐雄町を復活させた岡山県・利守酒造の「赤磐雄町 純米大吟醸」は、たっぷりとした味と熟成した風味がある。佐賀県・五町田酒造の「東一 山田錦純米酒」は、端正さのなかに、甘めでのんびりとした印象のある佐賀らしい酒だ。

(大村美香)



上 べつ張鶴 純米吟醸 純(宮尾酒造) 1800ml 3千円、720ml 1500円

上 伯楽星 純米吟醸(新澤醸造店) 1800ml 2770円、720ml 1500円

下 赤磐雄町 純米大吟醸(利守酒造) 1800ml 5千円、720ml 3千円

下 東一 山田錦純米酒(五町田酒造) 1800ml 2400円、720ml 1200円
= いずれも希望小売価格、税抜き

かしの文庫

かしく選ぶ



買い物
指南

「ジャケ買い」を試してみる

質が向上し、味の幅が広がるにつれ、日本酒の装いも変わってきた。瓶やラベルの色、デザインを通じ、造り手が思いを表現している。

そこで山同敦子さんは「ジャケ買いを試して」と勧める。ピンと来る外見なら、中身もきつとあなたの感覚に合うはず。

瓶の色も、酒を知る手がかりになる。最も一般的なのが濃い茶色。次に多いのが緑色で、純米、純米吟醸など、茶色より高価な酒でみかける。透明瓶は、濁り酒や微発泡

食と酒のジャーナリスト



山同敦子さんに聞く

の活性にのりなど、中の色合いを見せたい時に使われる。値が張る大吟醸や純米大吟醸は、黒や濃い青、変形といった瓶自体も高いもので高級感を出していることが多い。

夏に発売される酒は、斬新なデザインが目立つ。日本酒には秋冬のイメージが強く、飲む機会が減る夏の需要開拓のため、味もラベルも様々な新しい試みの商品を酒蔵が発売するのだ。

9月とはいえ、まだこの時期は店頭で夏酒を見つけたこともできそう。残念ながら売

り切れていたら来夏にぜひ。

京都府・木下酒造の「玉川純米吟醸 アイスブリーカー 無濾過生原酒」は、プールの瓶にペンギンが描かれたラベル。味わいは濃厚で、ロックで飲む想定のお酒だが「ソーダ割りやお燗もおいしい」と山同さん。

透明瓶にカブトムシのイラストがプリントされているだけなのは、栃木県・せんきんの「仙禽 かぶとむし」。甘酸っぱくうまみがあって、ソーダ割りやロックもいい。

秋に発売される酒の中では、福岡県・みいの寿の「三井の寿 秋純吟 ポルチーニ」がユニーク。可愛らしいキノコの絵がラベルにあるだけ。「トリユフのような香りで、秋の味覚に合わせたい」

宮城県・萩野酒造の「萩の鶴 メガネ専用 特別純米酒」は、蔵元はじめ蔵人全員がメガネをかけていることと、10月1日が日本酒の日かつメガネの日でもあることから「ネーミング」。中身はまじめに造った正統派。酸が利いてシャープな味は合わせる料理を選ばない。(大村美香)



- ①玉川 純米吟醸 アイスブリーカー 無濾過生原酒(木下酒造) 1800ml 3千円、500ml 1100円
- ②仙禽 かぶとむし(せんきん) 1800ml 3100円、720ml 1550円
- ③三井の寿 秋純吟 ポルチーニ(みいの寿) 1800ml 2600円、720ml 1300円
- ④萩の鶴 メガネ専用 特別純米酒(萩野酒造) 1800ml 2900円、720ml 1550円

いずれも希望小売価格、税抜き





かしく選ぶ

日本酒 3

トレンドは甘口、ほどよい酸

今の日本酒におけるトップトレンドは、甘口だと山同敦子さんは言う。

戦後はアルコールや糖類などを添加し、後口がベタリと甘くて重い酒が市場の大勢を占めた。これに対するアンチテーゼで、1970年代後半の地酒ブーム以降は淡麗辛口が人気を集めた。しかし醸造技術が向上し原材料の質も上がった近年では、甘みの質をコントロールして造れるようになり、甘くてさわやかな軽い飲み心地の酒にスポットライトが当たる。

もう一つのポイントは酸。肉や乳製品を使う脂肪分の多い料理には、ほどよく酸のあ

食と酒のジャーナリスト



山同敦子さんに聞く

る酒が合う。酸には味の骨格を作り、引き締める役割がある。貯蔵・流通段階で適切に温度管理されるようになった結果、リンゴ酸、クエン酸など多種類の酸の表現が可能になったことも見逃せない。

また炭酸飲料をよく飲む影響から、爽快感な発泡タイプも人気だ。

産地では、全国新酒鑑評会の金賞受賞数が5年連続日本一を記録している福島県に注目が集まる。元々多彩な酒を生み出し「味のデパート」と言われたが、最近は甘酸っぱさで人気の酒が多い。

中でも話題なのが、宮泉銘醸の「寫樂 純米酒」。今年

7月、全国の「仙台日本酒サミット」で、「3千円未満（一升瓶）の部」の1位を獲得した。甘さとほどよい酸があるチャーミングな味わい。

石川県・松浦酒造の「獅子の里 活性純米吟醸生酒 鮮」は、酵母を生きたまま瓶詰めして瓶内二次発酵させた酒。グラスに注ぐと泡がはじけて、青リンゴのような爽やかな香りがする。「乾杯には最適」と山同さん。

もう一つ、ナチュラル志向から自然の乳酸菌を取り込む生酛のファンも増えている。静岡県・高嶋酒造の「白隠正宗 誉富士生酛純米酒」は「ゆるりと癒やされる生酛。後味はすっきりとドライ。ぬる燗にはまる人が多い」。

貴醸酒は水の代わりに日本酒を使って仕込んだ酒で、甘さが際立つ。広島県・榎酒造の「華鳩 貴醸酒8年貯蔵」は琥珀色の極甘口。フォアグラと貴腐ワインを合わせる仏料理の定番に似え、フォアグラやあん肝と合わせると魅惑のマリアージュ。中国料理ともよく合う。（大村美香）



- ① 寫樂 純米酒 (宮泉銘醸) 1800ml 26000円、720ml 13000円
- ② 獅子の里 活性純米吟醸生酒 鮮 (松浦酒造) 5000ml 18050円
- ③ 白隠正宗 誉富士生酛純米酒 (高嶋酒造) 1800ml 26500円、720ml 13250円
- ④ 華鳩 貴醸酒8年貯蔵 (榎酒造) 500ml 2千円、300ml 1200円、1800ml 8000円

＝すべて希望小売価格、税抜き

かしく選ぶ



買い物
指南

時代を切り開く造り手に注目

日本酒の世界は伝統的に経営は蔵元、酒造りは杜氏と蔵人という分業制だ。杜氏は一般企業でいえば工場長にあたり、社長である蔵元と相談しながら、現場の最高責任者としてスタッフ（蔵人）をまとめ、酒造りに携わった。

しかし売り上げが減少し杜氏を雇えない逆境で、蔵の後継者が自ら醸造現場に入る酒蔵も出てきた。この蔵元杜氏により、1990年代後半ごろから革新的な味わいの酒が誕生するようになった。

成功例が刺激となり、60年代半ば以降生まれの蔵の後継ぎたちが次々と酒を醸し、個性あふれる酒を発表。熱烈な



上全 「而今 純米吟醸 山田錦」(木屋正酒造) 1800ml 3400円、720ml 1700円
 中全 「28BY 丈径 生原酒」(王祿酒造) 1800ml 3870円、720ml 2千円
 下全 「コスモスラベル」(新政酒造) 720ml 2778円

|| いずれも希望小売価格、税抜き。顔写真はすべて山同さん撮影

食と酒のジャーナリスト

山同敦子さんに聞く



ファンを得ている。「現代の日本酒は、造り手で選ぶと断然面白い」と山同敦子さん。

三重県・木屋正酒造の大西唯克さん(42)は初めて自分で造った酒が地酒専門店や居酒屋などで大人気に。「而今 純米吟醸 山田錦」は上質な甘さ、それよりわずかに控えめな酸のバランスが絶妙。

島根県の王祿酒造の蔵元杜氏、石原丈径さん(52)は酒造りの期間は蔵にこもり、造りに没頭する。ブレンドや濾過をせず、すべて生酒か生詰めで作家性の強い酒を発表。「28BY 丈径 生原酒」はうまみのスケールが大きく、すっきりとした酸で切れ、疾走

感ある味わい。

また各県の若い蔵元らがグループを組み、イベントをしたり共同醸造したりという活動も盛ん。広島県の「魂志会」、宮城県の「DATE SEVEN」、長野県佐久地域の「SAKU13」、山形県の「山川光男」などがある。

中でも秋田県の「NEXT5」は日本酒人気をリードするユニット。「ゆきの美人」「春霞」「山本」「新政」「白水成」の5銘柄の蔵元で毎年共同醸造酒を発表。ボトルデザインも斬新だ。

メンバーの一人、新政酒造の佐藤祐輔さん(42)は発信力のある蔵元の代表。軽やかな味わい、モダンなデザインなど「日本酒の新しい世界を創造している」。「コスモスラベル」は秋田の酒米・改良信交を用いた木桶仕込み。

「今回紹介した酒は、人気が高く少量生産ということもあり、すぐに入手は難しいかもしれません。その銘柄を取り扱う酒販店とじっくり信頼関係を築くことを勧めます」と山同さんは話している。

(大村美香)



かしく選ぶ

日本酒5

普段飲む酒を参考にしてみる

「日本酒になじみのない人は、普段自分がよく飲む酒を参考にして選んでみてはいかがでしょうか」と山同敦子さんは言う。現代の生活では、ビールやワインなど冷たい酒になじんでいる人が多い。日本酒は初めてという人は、冷やして飲むタイプを選ぶ方が違和感が少ないだろう。

白ワインが好きな人は、酸が利いたさわやかなものを。本格焼酎が好みの方は、キレのよい辛口タイプがオススメ。一般的に日本酒度で十の値が高い方が辛口になる。またチューハイが好きな人は、微発泡や甘酸っぱいタイプを選ぶといい。

食と酒のジャーナリスト



山同敦子さんに聞く

山同さんが「シャンパーニュや白ワイン好きに薦めたい」と言うのが、秋田県・秋田醸造の「ゆきの美人 純米吟醸 秋しぼりたて生酒」。フレッシュな酸が利いていて、わずかに発泡するニュアンスがある。同社はマンシヨンの1階にあり、空調設備が整っている酒蔵で、一年中搾りたての酒を造ることが出来る。

日本酒はアルコール度数が高くて苦手と思っている人、チューハイやレモンサワーなどの果汁を使ったお酒に親しんでいる人には、広島県・金光酒造の「賀茂金秀 特別純米13」を。水を加えて度数を下げるのではなく、原酒のまま

まで13度とアルコール度数を低めに仕上げている。

甘みと酸味が程よく調和する微発泡タイプ。「味わいのバランスが絶妙。薄さも感じないので、日本酒ファンも満足できる酒」と山同さん。

滋賀県・富田酒造の「七本鎗 山廃純米 琥刻 2014」は赤ワインファンに薦めたい。野武士のような太い味で酸も豊か。滋賀県特産のフナズシや黒コシヨウを利かせた牛ステーキと合い、欧米のシェフやソムリエは「ブルーチーズと抜群に合う」と評価するという。後口はキリリと締まっているので芋焼酎やウイスキー党にも。

自然派ワインを飲みつけている人には、酒の造り方に共通するところがある、福島県・高橋庄作酒造店の「会津娘 特別純米酒 無為信」を試してほしい。

地元・会津若松市の自営田などで有機栽培した五百万石を使用。「派手さはないが、上質な普段着のような素朴で伸びのよい味わい。野菜の煮物など、手をかけた家庭料理と楽しみたい」(大村美香)



- ①「ゆきの美人 純米吟醸 秋しぼりたて生酒」(秋田醸造) 1800ml 2700円、720ml 1350円
- ②「賀茂金秀 特別純米13」(金光酒造) 1800ml 2600円、720ml 1300円
- ③「七本鎗 山廃純米 琥刻 2014」(富田酒造) 720ml 1800円
- ④「会津娘 特別純米酒 無為信」(高橋庄作酒造店) 1800ml 3400円、720ml 1700円

※いずれも希望小売価格、税抜き



買い物
指南

かしく選ぶ

日本酒6完

合わせる料理幅広く

日本酒の味わいは、米と麴に由来する穏やかなうまみが特徴なので、だしのみいた和食や淡泊な料理とは、基本的にどんなタイプの酒も合う。ブリやサバ、牛肉や鹿肉など赤い色の肉には山廃や生酛など骨格のしっかりしたタイプを選ぶとさらに良い。お燗にするとホリユームはそのままだまに味わいが丸くなり、酒と料理双方が引き立つ。郷土料理とその土地の酒は同じ風土から生まれたものだけに相性がいい。その延長で

食と酒のジャーナリスト



山同敦子さんに聞く

「海の幸には海の酒、山の幸には山の酒。あっさりしたタイプの多い海辺の酒は魚介料理、濃厚なタイプが多い内陸部の酒は狩猟肉料理やみそ田楽、甘露煮など山里の味と合やすい」と山同敦子さん。港町・宮城県石巻市にある平孝酒造の「日高見 超辛口純米酒」は静かに広がるうまみが、すしにピッタリ。揚げ物には広島県・宝剣酒造の「宝剣 純米酒」を。うまくて後味が締まった辛口。肉じゃが、おでんなど普段



- ⑤日高見 超辛口純米酒 (平孝酒造) 1800ml 2500円、720ml 2000円
- ⑥宝剣 純米酒 (宝剣酒造) 1800ml 2500円、720ml 2000円
- ⑦喜久 特別本醸造 (青島酒造) 1800ml 2千円、720ml 1千円
- ⑧生酛のどぶ (久保本家酒造) 1800ml 3050円、720ml 1500円
- ⑨醸し人九平次 純米大吟醸 別誂 (萬乗醸造) 1800ml 8490円、720ml 4245円
- ⑩Beau Michelle (伴野酒造) 500ml 千円

＝これも希望小売価格 税抜き

の総菜に何でも合うのが静岡県・青島酒造の「喜久 特別本醸造」。やわらかい水で仕込んだ、まろやかで穏やかな味わい。「ぜひお燗で」山同さんが「焼き肉にはこれ」と薦めるのは、奈良県・久保本家酒造の「生酛のどぶ」。酸が利いたにこり酒で、お燗にしてもおいしい。バター、クリームを使った料理には愛知県・萬乗醸造の「醸し人九平次 純米大吟醸 別誂」。シルキーなタッチで多彩な味が交錯するエレガントな酒。「高価格ですが、記念日に仏料理の『croustillon』食事の最後、デザートや果物、チーズには、低アルコールで軽い甘さの長野県・伴野酒造の「Beau Michelle」が好相性。レモンを搾り入れて乾杯するのもお薦めだ。紹介した組み合わせはあくまで一例。山同さんは「日本酒は包容力があるお酒。自由に楽しんで自分好みの一本を見つけてください」と話す。さらに詳しく知りたい人は、山同さんの著書「めざせー日本酒の達人」(ちくま新書)が役に立つ。(大村美香)