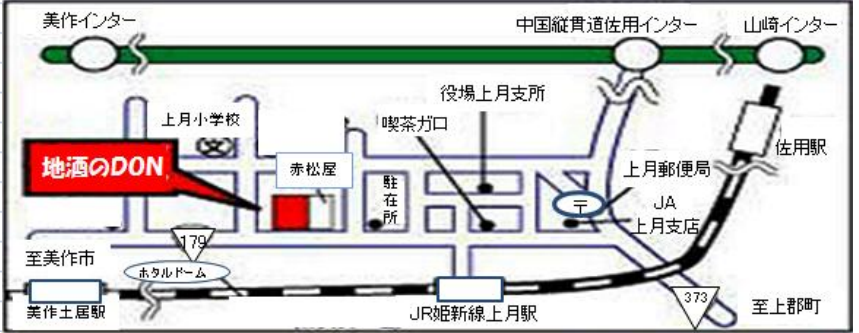


純米爛の伝道師

ど ん  
地酒の DON

佐用郡佐用町上月1030-4  
電話 0790-86-1235  
IP電話 050-3444-7388  
FAX 0790-86-1236  
ホームページ <http://don-sayo.com>

営業時間  
朝8時～夜7時  
定休日:火曜日



# よ〜いDON 第十一号 かわらばん 瓦版



毎度！店長の赤松です。暑い日が続きますね。暑さで体がバテバテです。でも暑さに負けずに夏の風情を大いに楽しみましょ

うね。今回も私のブログ記事から抜粋してみました。ブログのアドレスはこちら↓  
<http://blog.goo.ne.jp/putidon2>

6月26日

## 蔵元交流会・・・頭ドッカ～ン！

23日（日）と24日（月）は蔵元交流会の会合で大分県の唐津へ行ってきた。今回は新会員として初めて参加させてもらった。とにかく一言で言って、インパクトある会合で大いに刺激になった。刺激がありすぎて頭が飽和状態・・・。ほとんどドッカ～ン！と破裂してしまいそうな程の有意義な会合だった（笑）

まずは純米酒のラベルを隠したものを61種類、利き酒して採点していく。採点基準は、3段階評価。

- 1・・・この酒は美味しいわ。多少高くても買いたいなあという酒。
- 2・・・まあまあエエンやけど、身銭を切って買いたいほどではない酒。
- 3・・・美味しくないし、自分からは絶対飲みたくない酒。

分かりやすく言うとこんな感じかな。

また非公式には

「4・・・一口飲むたびごとにお金をもらわなきゃ呑めない」という採点もあるらしい（笑）

私はこれほど多くの利き酒をしたのが初めてだったので、舌と精神がメチャメチャ疲れた。ただ例年だと100種を超す利き酒をされているらしいので、蔵元交流会の蔵元さんや酒販店の集中力は凄い！皆さんの利き酒能力もやはり凄まじい！私には利き分けられない「焦臭」「ろ過臭」「炭臭」「紙臭」など、どんどん指摘する。それと私には一つだけ「4」をつけた純米酒があったのだが、この香りは今まで嗅いだことが無いセメダイン？風の科学的な香り、先生方の評価のなかで「カビ臭」あるいは「ろ過臭」などが入り混じった臭いだと言われていた。

また、採点したお酒の番号とその銘柄を合わせてみると、私の評価が高いお酒は、概ね生もと系純米酒であることがわかった。酸の輪郭がはっきりして、なおかつ旨味があるので、スッキリ呑めて、爛にしたとき美味しいだろうなあ・・・などの私の基準で選ぶと、どうやら生もと系に落ち着くようだ。私の晩酌は、ほとんど生もと系の純米酒ばかりなので当たり前かもね。（笑）

今回はカプロン酸エチル系の吟醸香があり、甘口と言う出品酒も多かったが、やはりこの手のお酒は、私には無理だ。

口に入れた瞬間にそのキツイ香りに疲れるので、味を利くところまで到達しない。そんなこんなで自分の利き酒能力の未熟さと同時に、自分の嗜好の傾向も把握できず勉強になった。

また先生方の言葉で、「熟成を示す濃い色

合いの割には味が薄い酒が多い」というのが印象に残った。

確かに私の印象でも、特に生もと系純米酒の場合は、ある程度年数を経ても、固いものが多いのは間違いない。

まして24BY、23BYの生もと系純米酒は、味も素つ気もなく渋いので、点数を低くつけていた銘柄もあった。

楽しみにしていた夜の宴会の1次会・2次会・3次会では、多くの蔵元様や酒販店さんと知り合えて良かったのが、私は3次会途中で体調不良でダウンして部屋へ帰ってしまったのが心残りであった（笑）

翌日は、山田錦栽培の講習を受けたり、久留米の「旭菊酒造」と「杜の蔵酒造」の蔵見学をさせていただいたりした。

それぞれの蔵ごとに、酒質を良くするために、いろいろ工夫され、新しい実験もしながら、進化されていることが良く分かった。

また今回気付いたことだが蔵元様は最近の嗜好に合わせた酒質（香り吟醸）と、伝統の酒質（味吟醸）を使い分けて、なるべく広い客層を販売対象にしようとしている。このことは特に九州の蔵元さまに顕著にあらわれているように思える。そのため九州の出品酒は「香り高く甘い純米酒」の出品比率が高かったのだろうが、私には？？出来ればその手のお酒は勘弁願いたい。しかし本当に濃い2日間だった。

6月28日

## 落ちた～あ・・・神戸マラソン！

昨日メールがあった。

「件名：第3回神戸マラソン抽選結果（落選）のお知らせ」

メールの本文を開くまでもなく、件名に上記の文が・・・(T\_T)

# 瓦版裏面 で〜す。

ドキドキする間もないやん・・・

なんともせつない「落選」通知だ。

当面の目標としていたフルマラソンのレースが消えた・・・

さて・・・どうしよう

一度はフルマラソンを走ろうと決意しただけに、このまま止めるのも口惜しい。

今年中に一度はレースを走ってみたい。

近場で参加できそうなレースでも探してみることにしようかな。

細君に蹴飛ばされないように、日帰りできるところにしよう！(笑)

・・・などと考えながら、今朝もランニングに出かけようとしたのだが、走りはじめると・・・かなり痛い！

左膝の上部の腱？あるいは筋肉まわり？痛い所がはっきりしないが痛くてだるい。

この感覚は・・・確か・・・以前にも経験している・・・そうだ・・・膝にみずが溜まる前兆か？

そこで1km程ジョグして引き返した。

とりあえず1週間ほど、ランニングを中止して、筋肉を休めて様子をみましょうか。

神戸マラソンの落選で、体の緊張の糸が切れたのかもしれない。

こりゃ太るかもねえ・・・(怖)

## 5月18日

### 日置桜・山笑ふ！

古酒をブレンドした鳥取の日置桜の純米酒が入荷した。



日置桜 山笑ふ 其の伍

古酒豊含

1800ml : 4,200円

この純米酒の何が凄ってブレンドした2種類の古酒が、

H5BY 山田錦35%精米速醸

純米：15%

H19BY 山田錦60%精米速

醸純米：85%

のブレンドなのだ！

5BY っていったら20年熟成の大古酒だ

よ！それも35%精米だってさ！

これと19BYと比較的新しい古酒をブレンドしたのだ。

そもそもブレンドと言うものは

「古酒と新酒」

「高精米酒と低精米酒」

などのように対になるようなものの組み合わせの方が、よりお互いを惹きたて合い絶妙のブレンドになることが多い。

このお酒は、果たして・・・??

それがね・・・ホントに絶品！絶妙なブレンドになっているんだわ。

そもそも「山笑ふ」とは、複数の熟成酒をブレンド調合したシリーズだ。今回の「其の伍」では、初めて高精米酒の仕様に挑戦した。これが何とも言えないブレンドの妙で、すごいお酒に仕上がった。

上立ち香は、味噌のようなニュアンスを帯びた香ばしい熟成香が多少あるが、口に含んでビックリ！高精米古酒から来るのか僅かに青リンゴ様の香りと熟成酒とは思えない爽やかな酸があり、枯れた味わいのニュアンスとともに、熟成により、より洗練された米の旨味がたっぷり広がる。

其の心地良さにホント笑えてくる。

だが、もちろん真価を発揮するのは燗酒だ。温めて呑むと桃源郷へ誘ってくれるよう。私は大好きだ。

## 6月1日

### エッ?・・・千鳥酢ください?

京都の村山造酢が醸造する

千鳥酢 900ml : 640円

酢独特のツーンと香るところ

がなく、米酢本来の旨味がある。

これはまず純米酒を醸造して、その純米酒に種酢を加え、酢酸発酵させる、という手間をかけて酢を造っているからなのだ。これが昔から京の料理人に愛されている所以だ。この酢を求めて、1組の夫婦が当店に初めて来店された。指名買ったのでビックリした訳だが・・・そのいきさつを訊いた。今朝の日経新聞に、

「料理のプロ50人が選ぶ調味料」

という特集が組まれていたらしい。



この中の「基本のさしすせそ」部門で1位に選ばれていたのが、「千鳥酢」だったらいい。この新聞記事を見て千鳥酢を手に入れたと思われて、インターネット検索で当店にあるのを確認して来店されたのであった。こんなこともあるんだね (^\_^)v また

三州三河みりん700ml :

1071円

も「味わい深める万能な1本」の部門で2位にランクされていた。これも当店にあるんだよなあ。日経新聞さん、いい仕事するね。(笑)

## 6月20日

### 梅津酒造の面々・・・続々入荷!

鳥取の梅津酒造の面々が入荷してきた。

今回入荷してきた純米酒たちは、酵母無添加(蔵付き酵母)の生もと仕込みだ。(生もと仕込みは、

速醸仕込みのような乳酸菌を添加することをせずに、自然界の「硝酸還元菌」「乳酸菌」そして「酵母」など多くの微生物がお互いに関わりあいながら酒を醸しだす伝統的技法のことなのだ。)

梅津の生もと 山田錦60%精米原酒

H21BY 1800ml : 3,500円

まずメッチャ、酸が際立つのが特徴。熟成による梅酒やべっこう飴の甘味を複雑にしたような風味と析餅や出汁様の旨味も強烈で、すごく厚みのある奥行きを感じる味わいだ。ガツンと来るインパクトをぜひ味わっていただきたい。(酸度4.2)

梅津の生もと 山田錦60%精米原酒

H23BY 1800ml : 3,500円

穏やかな乳酸系の酸と存分に惹きだされた米の旨味のハーモニーで凄く落ち着けるお酒。まだ渋い部分も残っているので、これからの熟成による旨味の増幅などの変化も楽しみだ。燗につけたときの太くて

梅津の生もと 山田錦60%精米原酒

H23BY 1800ml : 3,500円

落ち着いた乳酸系の酸の具合に酵母の強健さが感じられて、めっちゃエエ感じ!



どちらもやっぱり、燗が美味しい!