

純米爛の伝道師

地酒の

ど ん
DON

佐用郡佐用町上月1030-4

電話 0790-86-1235

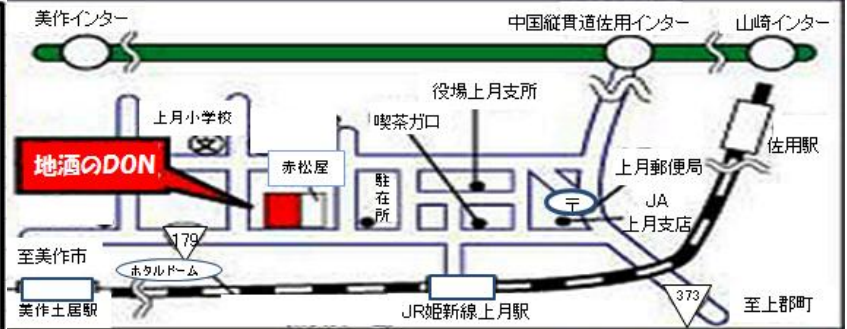
FAX 0790-86-1236

ホームページ <http://don-sayo.com>
(地酒のDONで検索)

営業時間

朝8時～夜7時

定休日:火曜日



よ〜いDON
かわらばん

瓦版

第十三号



純米爛伝道師

毎度!「間違いだらけの日本酒の常識を正す純米爛伝道師」こと店長の赤松です。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>

3月17日

フルマラソン・・・完走!

昨日の日曜日は仕事を細君に預けて、私の夢だったフルマラソン(42.195km)に挑戦してきた。私が挑戦したのは鳥取マラソンだ。車だと1時間強でいけるので気軽に参加できる。

朝3時半に起床して4時過ぎに出発し、ゴールのコカコーラ陸上競技場に5時半に到着。そこからスタート地点の砂丘までシャトルバスで移動した。6時すぎにはスタート地点に到着し、9時のスタートまで話し相手もなく、寂しく時間を過ごすことになる。早く来すぎたようだ。(笑)

そして漸く9時にマラソンがスタート。だいたい1kmを6分のペース予定だったが、やや速い5分40~50秒程度の順調なペースで、25~6kmまでは楽に走れた。この辺りまでは悪くても4時間半では走れるかな?と考えていたのだが・・・ここから本当のフルマラソンの過酷さを体験することになる(怖)

前半のアップダウンの連続で足をつかってしまったようで、27kmから急に体

が動かなくなる。そして30km以降は練習でも走ったことが無い未知の領域・・・直ぐに左足の太股の前側が痙攣し始めた。今まで走っていて足がつるようなことを経験したことがなかった私は慌てた。とにかく一度立ち止まり、ストレッチをして、また走り始める。しかし又直ぐに右足太股の前側が痙攣。次は左足太股の裏側、右足太股の裏側、左足のふくらはぎ、と順番に痙攣してはストレッチ・・・歩きながら筋肉をほぐしては走り始める・・・この返し・・・30kmすぎからの1kmは、私にとって5kmにも感じる距離感で、いったい全体いつゴールに辿り着けるのだろうか?という虚無感にさいなまれ・・・そして何より歩くことを想定していなかった・・・沿道で応援して下さる人たちの前で、走るのを止めて・・・歩き出す・・・これは超恥ずかしいし、屈辱的でさえあった・・・(ガックリ) (T_T)

しかし兎に角・・・制限時間の6時間内にゴールに辿り着けなかったら、それが何よりかっこ悪い(笑)歩いてでも何でもゴールだけはしなければ意味がない。其の一念だけで走っては・・・止まり・・・歩いては・・・走り・・・でも、このような状況は私だけでは無かった。周りのランナーをみると皆、私と同じ状況で走っては、止まり・・・ストレッチ・・・歩き出して・・・また走る・・・。「なんで心肺は全然疲れてへんのに、この足は言うこと聞いてくれへんねん」そんなことを声高に叫ぶランナーばかりで、皆もどかしい思いを抱えながらも、誰もゴールを諦めていなかったことが私の闘志に火を点けた。いくら足がつってもゴールする意志だけは萎えなかった。

奇跡的に最後の4kmは、歩かず走ることができたのは不幸中の幸いで・・・制限時間を1時間ほど残して5時間35秒でゴール出来た。ゴール後は「感動!」・・・というものは皆無。ただ、ただ疲れた・・・そして悔しさが残った・・・結局は走り込み不足・・・原因はこれしかなかった。

42.195kmという距離を甘く見すぎていた。しかしそんな悔しさを感じながらも、現実に戻される。予定より1時間遅れてしまってるやん・・・ということで慌てて車に飛び乗り3時半に帰宅した。足を引きずりながら帰ると・・・細君のひとこと・・・「足が痛いとは口が裂けても言わせへんでえ」「最初で最後のマラソンが完走出来て良かったなあ」

はい・・・そのとおりです。(怖)

我がまま聞いてもらって好きなことさせていただいたので、即仕事に励みましたが。(笑)なんにしても夢はひとつ叶えられた!次回こそは、サブ4(フルマラソンの4時間ぎり)のリベンジをしたい!これは細君には内緒!(笑)

3月7日

「松の葉」・・・知らなかった(恥)

本日ご来店のお客様は、清酒の2本入りギフトを買いに来られたのだが・・・

「熨斗紙は松の葉って書いて、下は苗字だけ入れて、中熨斗にしてください」とのこと・・・

「松の葉??????」

恥ずかしながら熨斗紙の表書きにいれるこの言葉を今日初めて聞いた。(恥)さすがに、その場ではお客さまにこの言葉の意味を訊くことは躊躇われ、お客さまが帰られたあと直ぐにネット検索した。その意味は・・・(続きは裏へ)

「松の葉に包めるほどのわずかな品」という意味が込められ、「ほんの手土産」ということらしい。「寸志」「粗品」などと同じような意味合いで使われるそうだが、「寸志」「粗品」は、目上のかたには失礼にあたる表現なので、目上のかたに贈るときは・・・「松の葉」が妥当なのだという。

少し賢くなって得した気分・・・だが、50歳のオヤジが今まで知らなかったというのも、かなり問題があるよね。

「粗供養」と同じ意味合いの「茶の子」という表書きも最近知ったし・・・。

(当地域では、粗供養の品に加えて、もう1品お菓子などをつけるときに「茶の子」という表書きを使う。)

勉強不足がありありと出る今日この頃。(T_T) 備忘記録として残しておく。

5月5日

純米酒に関して教えて・・・ホームページを見て電話が！(緊張)

昨日のこと、昼前に電話がはいる。「ホームページを見て電話しています。日本酒のこと教えてほしいのですが、赤松店長は本日いらっしゃいますか？4時前後に伺いますので、よろしくおねがいします。」



とのことだった。かなり遠くから来店してくださるのは、そのニュアンスでわかったのだが・・・

「日本酒に関して教えてほしい。」

というのはどういうことだろう？

3～4時間もかけてご来店いただくということは、お客さまも相当気合がはいっているということだし・・・私も気合をいれて接客しなければ・・・などと変に緊張しながらお客様の到着を待った(笑)

かくして4時をすぎ、そのお客様は到着された。明石からご夫婦で来られたのだが、ゴールデンウィークの渋滞に巻き込まれて予想以上に時間がかかったとのこと・・・遠いところ本当にご来店ありがとうございます m(_)_m
さて本題の「日本酒について教えてほしい」ということの主旨だが・・・

お客様は最近、「美味しい日本酒の基準がわからなくなった」ということで悩んでおられた。具体的には以下のようなことであり、質問ごとに私の考えを述べていった

●「燗酒のほうが冷酒として呑むより美味しいという理由は？」

(私見) 甘味や旨味は、人の舌の感応の問題で、40～50度の温度帯で最大限に感じることができる。それ故、燗酒にしてこそ日本酒の本来もつ旨味や甘味などのポテンシャルを味わえる。冷酒では無理だ。

●「醸造用アルコールを添加した吟醸酒・大吟醸酒って美味しいのか？」

(私見) 吟醸酒・大吟醸酒に醸造用アルコールを添加するのは、俗に言うフルーティな香り(吟醸香)を浮かび上がらせるためだ。大抵こういった類の酒は、冷酒で呑むことを前提に設計された酒なので、キンキンに冷やすと美味しく感じる。しかし燗酒にすると吟醸香(カプロン酸エチル)がブンブン立ち過ぎて甘ったるくて呑めません。食前酒として冷やして呑むのが無難。

●「アルコール添加しない純米酒がアル添酒より本当に美味しいのか？」

(私見) 酵母の活動を醸造用アルコールなどの添加で人工的に止めたアル添酒は、くどくて甘くなりがち。酒質は弱く劣化しやすい。冷やして早く呑むべき。燗につけるとベタベタした甘さがより誇張される。

酵母を最後まで活動させ(麹菌が米の澱粉を糖化、酵母がその糖を食べて自ら造りだすアルコールによりやがて死滅するぐらいまで)完全発酵させた純米酒は、スッキリきれて呑み飽きせず熟成に耐える強い酒質になる。但し新酒で呑むには渋くて向かない。最低1年以上は熟成させたい。このような熟成純米酒なら、燗につけると上品な旨味と酸でスッキリ呑める。

●「普通の純米酒よりも純米吟醸酒・純米大吟醸酒が美味しいといえるのか？」

(私見) 精米歩合60%(40%精白)から純米吟醸、精米歩合50%以下は純米大吟醸と名乗れるが・・・お米を沢山削れば美味しい純米酒になるのか?・・・といえば、

一概にそうとばかりも言えない。磨いてお米が小さくなるほど、割れ易く溶けやすくなるので杜氏の技術に左右されることになる。又お米の外側を削るという行為は、柄の悪さや雑味をだす蛋白質の多い部分を削ることを意味する。逆にいえば酒米自体の蛋白含有量が少なければ、精米歩合が80%の純米酒でも雑味ない酒になるということも言える。だから、まずは窒素分が少ない土壌で自然農法により栽培されることで蛋白含有量の少ない酒米を造ることが最重要だ。要は吟醸・大吟醸という名称に捉われず自分の舌を信じるべし。

●「美味しい日本酒の基準は・・・？」

(私見) 最終的に薦めたのは「日置桜」の純米酒。「これを完全発酵純米酒の標準として、ここから再出発してみてください。」ということをお願いした。その後お客様は「日置桜」がもつ精神的に落ち着ける第6の味覚「滋味」の世界にどっぷりと、はまられたことは言うまでもない。(笑)

—お知らせ—

赤松屋にて「日置桜」を味わえます！

「地酒のDON」に隣接する兄弟店の寿司屋「赤松屋」は、私の弟が職人気質で腕をふるっています。

特に人気が高いのが、こちら。

●「煮きアナゴのにぎり」: ふわふわ食感でアナゴの旨味とともに、とろけちゃう。

●「茶碗蒸し」: 赤松屋に来店されたお客様の90%以上が頼むと言う秘伝出汁の旨味たっぷり茶碗蒸し。

●赤松屋では、「日置桜」をはじめ、純米燗伝道師お奨めの完全発酵純米酒の数々を呑むことができます。(要予約)

●「宴会」は、ご予算に応じて会席料理、鍋料理等を承ります。最近では法要後のお食事に利用される方々が多いです。(2階宴会場にて最大50名様まで、要予約)

●「仕出し」も承ります。「初盆の料理」や「法要料理」等、配達させていただきます。ぜひ、ご利用ください。

赤松屋 ご予約電話 0790-86-0114

お食事は17:00～20:00 (定休:月曜)