

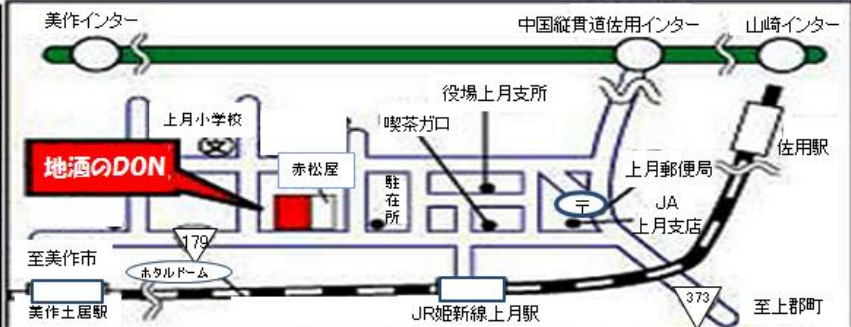
純米爛の伝道師

ど ん

地酒の DON

佐用郡佐用町上月1030-4
 電話 0790-86-1235
 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 第十七号 瓦版

夏こそ爛酒だ！・・・何で？

春がいつのまにか通り過ぎ、日中は夏を思わせるほど日差しが強くなってきた。しかし、私はこの時期の晩酌でも、爛酒だ。そう、真夏でも、かわらず爛酒なのだ。

なぜか？ これから暑くなると、クーラーの効きすぎた部屋で手足が冷え切り、その上に冷たい飲み物やアイスクリーム、ビール、チューハイなどを摂りすぎて意識せずとも胃腸を冷やして弱らせてしまう。そんな季節だからこそ、クーラーの効いた部屋で涼みながら、美味しい「肴」と温かい「爛酒」を愉しみながら、ほっこりした気持ちになるのが最高の贅沢で癒されるのだ(笑)

冷酒の場合、呑み口は良いのだが胃腸のアルコールの吸収が始まるのは、人肌に温まってからになるので時間を置いて、一気に胃腸がアルコールを吸収し、酔いも一気に回ってしまう。

爛酒は、その点では、最初から温かいのでアルコールの吸収も穏やかで、酔い心地も良く、体に優しいとも言える。量を飲み過ぎると、もちろん駄目やけどね (笑) また純米酒の旨味・甘味が舌が一番感じる温度帯が40～50度なので、その温度帯で純米酒のポテンシャルが最高点に達すると言う意味でも爛酒は純米酒にとってベストなのだ。

ただ、もちろん「冷酒」や「冷や(常温)」

で呑むことを否定しているのではない。同じ純米酒でも「冷酒」・「常温(冷や)」・「爛酒」と様々な温度帯で味わいに変化するのが日本酒の長所でもある。これを愉しむのも日本酒の醍醐味のひとつやからね。

でも、やはりキンキンに冷やして呑むと純米酒の「香り」も「旨味」も感じにくく、どんなお酒でも、それなりに呑めてしまう万能性を有してしまうのが始末にをえないところで・・・例えば・・・フルーティな香りが立つ(強烈な香水を纏ったような)「吟醸酒」でも、賓の良い穏やかな香りとして呑めるし・・・、醸造用アルコール・糖類・酸味料を添加して途中で発酵を人為的に止めた「ベタベタと甘さが際立つ日本酒」でも、アッサリとした味わい(言いかえれば、薄っぺらい味わい)として、それなりに呑めてしまう。これは鼻と舌を麻痺させて呑んでいるのと一緒なのだ。良かれ悪しかれ、没個性のお酒になり下がってしまう・・・このことが、「冷酒」として呑む「功罪」を端的に顕しているといえるのではないかと。ただ、このような事象があることも踏まえて「冷酒」を愉しむのは、もちろん「有り」です。美味しく感じれば、それが一番です。(笑)

でも私は、やっぱり夏でも「爛酒」を愉しむのだ。その理由は・・・

- ①体に優しく、②純米酒の本来の旨味・甘味のポテンシャルを味わえ、③穏やかな酔いを愉しめ、④料理と相性が良くなり、⑤温度を上げて、いじめることで、本来の味

が開いてくるからだ。⑥またビールやチューハイは胃腸を冷やし、お腹を壊すし、炭酸がお腹にたまり、沢山呑めない。(これは私の個人的体質ですがね・・・笑)

それでは前置きが長くなったけど本題にはいります。夏の爛酒としてイチオシの純米酒が入荷したのだ。

玉櫻 殿(しんがり) 山田錦純米 H25BY (島根・玉櫻酒造)

これは、櫻尾尚平杜氏が自分で呑む為に困っていたお酒なんだわ。夏でも爛で呑みたい杜氏は、すっきりとして、スルスル呑めるように自分用に割り水したアルコール度 13度 (通常15度前後) のお酒を瓶に詰めていたのだ。(あくまで自分用で商品にする気持ちはなかったらしい。) たまたま私が蔵を訪問した時に、このお酒を呑んでみたが、これがスッキリと旨いやんかあ！・・・というのが去年のお話で、今年も商品化されたのであった。(笑)

今回は「山田錦 純米大吟醸」をアレンジしているので去年とはスペックが変わり、バージョンアップ！上品なバナナ様の含み香と、穏やかな旨味、すっきりした柑橘系の酸で、スルスル呑める。また爛につけると、より酸が立ちキレが良くなり爽やかに呑める。要は暑い夏に爛酒でスルスルとすべらかに呑もうと思えば加水してアルコール度を低めてやれば爽やかに呑めるのだ。そう、お好みのアルコール度にする為に自分で「割り水爛」してみよう。是非、お試しを！(当店では未成年者にお酒を販売致しません。価格は税込み表示)

夏の「爛酒」なら、これだあ！
 「爛」でスッキリ、すべらか、爽やか。
 アルコール度数13度のマジックだあ。

玉櫻 殿(しんがり)
 山田錦純米25BY 1.8L

2,916円

「地酒のDON」で検索

魅惑の古酒・・「奥播磨 熟成古酒

白影泉」その個性に魅せられて

4月12日に「奥播磨」の呑みきり会へ行ってきた。奥播磨は兵庫県姫路市安富町の下村酒造店が醸す純米酒である。奥播磨の純米酒の魅力は、その太くて旨味ある酸に集約される。とくに「山麴純米 1.8L:2,834円」のイチジクが熟したような旨味たっぷりの酸は味わい深く、ジビエ料理など肉料理と相性が良いのが特徴だ。



さて今回の呑みきり会だが、時節柄「生酒」が多かった。この若い酒の「生酒」を沢山、味利きするのはキツイ！単純に私が「生酒っぽい香り（生ヒネ香）」を得意ではないからだが本当に疲れる。私が癒され「ホッ」と安心できる

のは、やはり熟成酒（古酒）だということが良くわかった。というのも奥播磨は、素晴らしい熟成過程を辿る熟成純米酒を沢山もっていて、それらを味利きできただけでも行った甲斐があった。（^_^）

そこで私が魅了された長熟成酒（古酒）を紹介することにする。その前に長期熟成酒（古酒）の特徴だが・・

①非常に「濃い山吹色」をしている。

②「黒糖」「ナッツ」「醤油」「味噌」などに通じる独特の香りの「熟成香」がある。

（これは個人的嗜好により、好き嫌いがはっきり分かれる香りだ。私には食欲をそそる香りなのだが・・・笑）

③熟成により「旨味」が集積、凝縮する。

④「燗酒」でこそ凝縮した旨味が開き、本領を発揮する。

⑤「食中酒」として料理とともに呑んでこそ真価を発揮し、お互いを高めあう。単独で呑んでも美味しさを感じるのはむしろずかしいかもしれない。

⑥和食はもとより、濃い味わいの中華料理、ジビエ・肉料理、チーズ料理などとも相性が良い。

純米古酒（長期熟成酒）は、このように大変個性的であり、慣れてない方は嫌悪感さえ感じる可能性もある。

紹興酒や梅酒に似た酒質を有するので、これらを呑みなれている方なら比較的すんなりと受け入れることができるはずだ。

注意：下記の古酒の名称の「H10BY」とは、平成10酒造年度（平成10年7月～平成11年6月）に搾られた清酒を意味します。

これらの特徴をふまえて「奥播磨長期熟成酒」を紹介していく。



奥播磨 白影泉 純米吟醸しもむら 山田錦6割磨きH16BY 1,800ml : 3,855円

H16BYの熟成純米吟醸古酒。熟成の刻を経て、味噌汁、昆布出汁にも似た米の旨味が十二分に凝縮されていて素晴らしい。

もちろん黒糖、ナッツといった熟成香があるが、上品で食欲をそそる香りだ。また酸のフレッシュ感が異彩を放つ。米の旨味の凝縮感、爽やかな酸との融合が面白く呑み飽きしない。燗につけても安心感がある。熟成酒の醍醐味がここにある

奥播磨 山麴純米 白影泉 山田錦5.5割磨きH17BY1,800ml : 3,855円

H17BYの山麴仕込みの古酒。黒糖や梅酒、紹興酒に通じるような、しっかりした熟成香がある。熟成による旨味の集積で、アタックは甘味、旨味を強く感じるが、中心に太くしっかりしたボディの酸があり、キレイく呑ませてくれる。

燗につけると、酸がグーッと立ち、キレイですべらかだ。

奥播磨 山麴純米 白影泉 山田錦5.5割磨きH19BY1,800ml : 3,855円

H19BYの山麴仕込みの熟成酒。しっかり熟成香もあり、それに伴う凝縮された旨味、甘味は、柔らかく、優しく、まるやかだ。そしてまだフレッシュな酸はスレンダーだが、上品にキレル。凄く品の良い熟成酒として進化をつづけている印象だ。また、燗でこそ真価を発揮するのが古酒だ。集積した旨味とスレンダーでキレル酸が、よりたって味わいの輪郭がしっかりと現れる。

奥播磨 宮の井 速醸純米H

17BY1,800ml : 2,098円



宮の井H17BYの速醸バージョン。香りは、熟成酒特有の黒糖・醤油・紹興酒にも通じる熟成香がけっこう強い。口に含むと仰天！昆布出汁のような凝縮した旨味と甘味が一気に口いっぱい広がる。その後を追いかけるように酸がキッテいく。「これぞ熟成酒の極み」と声をあげそうな迫力だ（笑）

これを燗にするとまた一段と美味いんだなあ！60度あたりの高めの温度帯でも大丈夫。全くへこたれず米の旨味を存分に増幅する強い純米酒なのだ。しかし、何でこんな価格なのか？意味がわからない。そんな気にさせるコスパ抜群の熟成酒だ。

こんな「熟成古酒」の宝庫、それが奥播磨のもう一面の顔とも言える。

また「秋鹿」「武蔵の里」からもワクワクさせられる古酒が入荷した。

秋鹿 純米古酒 H12BY1,800ml : 6,480円 平成12年醸造。黒糖、



醤油のニュアンスの熟成香が強いが、その香りの中に梅のような涼やかな香りを感じる。

アタックで、甘味、旨味の波がストレートに押し寄せてくる。しじみ汁を連想するような美味さだ。

これこそが、熟成により「味が凝縮する」ということなのだ、と再度納得してしまう凝縮感だ。歳月の重さに畏敬の念とともに、面白さを感じる。最終的には、酸が思ったよりキレてきて辛口へといざなわれる。燗につけて、食中酒としてのポテンシャルを思う存分堪能してください。

「武蔵の里 純米大吟醸 大古酒H10BY1,800ml : 4,608円 平成10年醸造の

当店で一番熟成年数が長い古酒。17年という歳月がたって、旨味が凝縮して素晴らしいのだが、まだ酸は若く、そして未だ余韻に渋さがある。この強い酒質は例を見ない。「魅惑の古酒」「夏に適した燗酒」の紹介は、「地酒のDON」で検索！