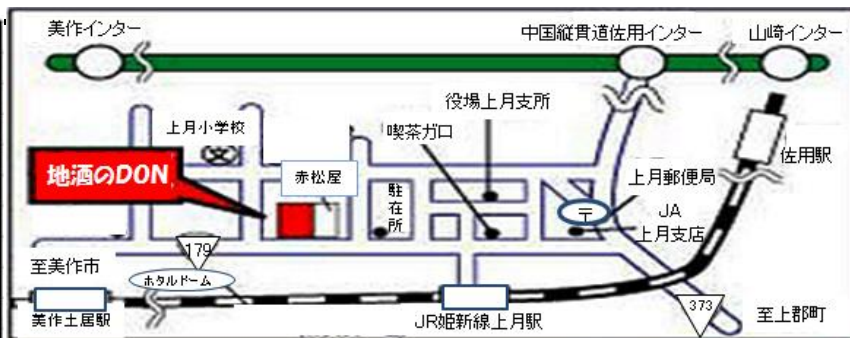


純米燗の伝道師 **どん**
地酒の DON
 佐用郡佐用町上月1030-4
 電話 0790-86-1235
 FAX 0790-86-1236
 ホームページ <http://don-sayo.com>
 (地酒のDONで検索)
 営業時間
 朝8時～夜7時
 定休日:火曜日



よ〜いDON かわらばん 第十八号
瓦版

毎度！地酒のDONの赤松です。今回は日本酒と食とのマリアージュに関する記事です。ご参考になさってくださいませ。

「夏快感！・・・奥播磨を燗酒で愉しむ会」は、盛況でした。

7月14日(火) 18時30分から開催した「夏快感！奥播磨を燗酒で愉しむ会」は、姫路の「居酒屋 遊膳」さんにて、参加者10名で大いに盛り上がった。

まずは、私の挨拶から・・・その内容は、「真夏になぜ燗酒か？」・・・①熱い時期はクーラーで冷え、そのうえ冷たい飲料でも冷やしてしまい、それにより弱った胃腸を、燗酒で温めることが体に優しいこと。

②また日本酒の旨味や甘味が舌が一番感じるのが40度前後なので燗酒にしてこそ日本酒のポテンシャルを最大限に発揮できること③胃腸がアルコールを吸収するのは人肌前後に温まってからなので、冷酒だと胃腸で温まるまでに時間がかかり、温まると一気にアルコールを吸収して酔いも一気に回るが、燗酒なら最初から温かいので、緩やかにアルコールが吸収されて酔い心地がよいこと。

「なぜ奥播磨？」・・・速醸・山麩・生酛・熟成古酒など特徴の異なる幅広い純米酒がラインナップされており、ひとつの蔵の純米酒で幅広い料理に合わせられること。また「生酒と火入れ酒」「速醸と山麩・生

酛」「古酒の魅力」・・・等々を話して・・・次に、お招きした奥播磨を醸す下村酒造店の多鹿さんのご挨拶をいただき、会がスタートした。

まずは猪口に3種類の純米酒を入れて、銘柄がわからない状態で利いてもらう。

私：「Aが速醸の奥播磨純米スタンダードだと思う人？手を挙げて！」

皆：「シ〜〜〜ン」

私：「Bが純米スタンダードだと思う人？」

皆が一斉に手を挙げる

私：「ハイ！大正解です」

私：「では次に・・・Aが奥播磨の山麩純米だと思う人？」

ひとりを除き、皆が一斉に手を挙げる

私：「Cが山麩純米だと思う人？」

ひとりが手を挙げる

私：「正解は・・・Aです。ほとんどの皆さんが正解です。ビックリしました。Cは古酒の奥播磨宮の井H17BYです。皆さんの利き酒能力は半端じゃないですね。」

という驚くべき結果だった。もっと間違えていただけると確信していたのに・・・本当に流石です。(驚愕)

特徴的には「奥播磨 山麩純米スタンダード」は、山麩仕込み特有のイチジクが熟したような太い酸味が存在し、辛口に感じること。「奥播磨 宮の井 速醸純米H17BY(平成17年醸造酒)」は、熟成古酒であるので、色は濃い山吹色で、熟成酒特有の黒糖やナッツ、カラメル様の熟成香をもち、旨味が濃く奥行きがあること。「奥播磨純米スタンダード」は、他のものと比べると、酸が穏やかで、まろやかな旨味と爽快感を感じる酒質であること・・・こ

れらのポイントを見極め、利き分けることができるのだから今回の参加者は「純米酒の通」ばかりだと唸ると同時に、下手なことを言えないなあ、などと思い、身構えてしまった(笑)

乾杯の音頭は、「居酒屋 遊膳」の片岡店長にお願いして・・・

・・・「乾杯！」

乾杯の日本酒は、開栓時に勢いよく栓が「ポン」と飛んでしまい、噴きこぼれてしまった「奥播磨 活性すくい汲みにごり」の泡物を冷酒で・・・あとは当然、「燗酒」

①「昆布締め熟成造り、鰯焼き霜造り」には「奥播磨 純米スタンダード」を合わせる。これが3日前から昆布締めして熟成させたお造りの旨味と、純米スタンダードの米の旨味が加わり増幅して旨いのなんのって・・・感動しました。

②「地鶏たたき、自家製にがり豆腐」に「奥播磨 純米吟醸 芳醇超辛スタンダード」を合わせて、サッパリと・・・

③「メバル幽庵焼き、アナゴ」などに「奥播磨 山麩純米スタンダード」を合わせると幽庵焼きの柑橘系の酸味と山麩純米の酸味がベストマッチ！

④「クリームチーズ和え」などのチーズ料理には「宮の井 速醸純米H17BY」の熟成古酒を合わせると、古酒の練れた旨味がチーズの熟成した旨味と出会い、これまた旨い！

④熟成地鳥焼き(古酒熟成)には、やはり古酒の「白影泉 山麩純米H17BY」の太めの酸味が脂っこさをキッて、鶏の熟成した旨味を、古酒の旨味がこれまた増幅させる。

⑤「天婦羅」には「白影泉 純米吟醸しもむらH16BY(平成16年醸造)」の奥

行きある複雑な古酒の旨味加わり、いいねえ。古酒は不思議と油をキッテくれるので脂こくても食べれるんだよねえ。

こんな手の込んだ料理が次々でてくる・・・

実は、「居酒屋 遊膳」の片岡店長は熟成酒に精通している。自分の好きな古酒（熟成酒）を何とかお客さまに広めたい。

其の片岡店長の思いに応えるために開催したのがこの会である。

「古酒に負けない発酵・熟成の旨味が際立つ料理を出したい」

そんな強い想いが詰まった、試行錯誤の末に出来あがった料理がこれだあ～～あ！

片岡店長、本当にありがとうございますこれ以上ないと言うほど、料理と酒のマリアージュを愉しませていただきました。

参加者が皆うなったあ～～

「古酒の魅力恐るべし！」

古酒は単独で呑んでも魅力は半減する。でも・・・料理とマリアージュさせた時の魅惑の世界は表現しがたい

皆さん、またやりましょうね。(^_-) ☆

「食中酒？ マリアージュ？」

某日、新聞に掲載されていた話・・・

ある酒蔵の社長が、フランス料理の有名外国人「シェフに、日本酒に合う料理と、それぞれの料理に合う日本酒を振る舞われた・・・という記事があった。

「西欧ではボトルで注文しないので一皿ごとに合うお酒を提供しては？」

とシェフが提案し、酒と料理の相性も、日欧で好みが違うと指摘した。

・・・ということだ

しかし、わかっていることではあるが・・・

西欧人への、日本酒と料理の相性の提案は、難しいと思いますよ。

だって日本酒と料理とのマリアージュを語るなら、燗酒でしょう！

冷酒じゃマリアージュは難しい！

でも西洋でワインを温めて呑む文化ってほとんどないものね。

スパイスをいっぱい効かせて呑むグリュワインぐらいかな？

どうやって日本酒をふるまったかの記載はなかったが・・・

想像するに、フルーティな香りのする大吟醸酒をキンキンに冷やして、ワイングラスで振る舞ったのではないかな？・・・

おそらく燗酒を振る舞うことはしてないでしょうね。

華やかな香りの大吟醸酒って、食前酒として単独で呑むもので、

ワインでいえば、貴腐ワインやスパークリングワイン系だよ。

料理に合わせて呑むことを前提に造られる食中酒のワインとは、比較対象にならない。食中酒のワインの複雑な酸やミネラルの質と、日本酒は、全く別物だし・・・ね。



華やかな大吟醸酒が料理にマリアージュできないのは、あのブンブンする品の良い？香り

(吟醸香)と、温度が低すぎるからだ。

カプロン酸エチル(吟醸香)のたちすぎる大吟醸は、冷やしてしか呑めない。

言い換えると、燗酒では呑めない。

そんな日本酒としての価値が半分しかない日本酒を、日本の代表選手にすることは止めましょうよ。

(要は、燗につけると、吟醸香が一段と高まり、鼻がもげそうになり呑めないってこと)

食中酒として日本酒を料理にマリアージュさせるなら、やっぱり燗酒でしょう！

まず西欧の人には、純米酒を温めて燗で呑む文化・・・

すなわち「純米燗」の文化を広めていくべきだと思う。

そうじゃなきゃ西欧人に日本酒は永遠に理解されないだろうね。

日本酒の中でも、純米酒なら燗につけても、醸造用アルコールを添加した日本酒のようにツーンとくるアルコール臭もたたないし、西欧人にも、とつきやすいと思う。

やっぱり純米酒の良さは、冷やから燗まで幅広い温度帯で愉しめることであり、特に40～60度に温めると最高のポテンシャルを発揮し、食中酒として、より料理にあわせやすくなることだよ。特に赤ワインが牡蠣とけんかするがごとくに、日本酒にとって相性が悪い食べ物はほとんどないことは特筆すべきことだ。ここがワインと決定的に違うところだとアピールすべきだ！

というのも、燗酒の40～60℃という温度帯で、人間の味覚(舌)は旨味や甘味を最大限に感じられるため、この温度帯で、料理の旨味と日本酒の旨味が相乗

効果を発揮するのだ。

例えば、味噌汁やスープは温かい時は、旨味

や甘味を最大限に感じ美味しいが、冷えると辛く感じて呑めない。そんな経験は皆さんしたことがあると思う。

そう言った人間の味覚的特徴も踏まえたうえで、日本酒がワインに対抗し、特徴をだせる場所・・・料理の旨味を日本酒の燗酒の旨味がより増幅させるマリアージュ、そして日本酒の酸が脂っこさ、臭みをリセットして食欲を増進させる・・・それら日本の燗酒文化の最大の特徴をクローズアップすべきだ。やっぱり日本酒はワイングラスには合わない。「お猪口」や「盃」で、温めて呑むものだ・・・と西欧人の潜在意識に植え付けるべきやね。

（飲食店様、ご希望があればご自慢の料理と燗酒をコラボする「酒の会」をプロデュースします。）

旨い料理と旨い燗酒なら・・・

居酒屋「遊膳」

670-0924 兵庫県姫路市紺屋町 80

TEL 079-222-1221

