

ビッグシェフが語る
オージー・ビーフ
& ラムの魅力

〈総力特集〉

総料理長は語る
ホテルの料飲最前線

人気フランス料理店のランチ

ル・ブルギニオン(西麻布)
ラ・マティエール(神楽坂)



内藤和雄 イタリア・ワインは料理があつてこそ
安川哲二の今月一品



—友田晶子の—
気になる

日本酒

どぶろくフェスタ2010年、

大賞はコシヒカリベースの

「どぶろく卓」(新潟)



「どぶろく卓」
720ml、1800円

発泡にこり酒やマッコリが人気だ。この濁り系清酒の親分といえはやはり「どぶろく」だろう。水、米、麦あわ、ひえなど地元の特産品を原料とし、「漉していないもの」と定義される。

このどぶろくの製造・販売を許可されている「どぶろく特区」(地域活性化を目的とした国の構造改革特区のひとつで2004年に解禁された)は全国で91区。そのうち実際に生産しているのは133軒(09年6月酒文化研究所調べ)。

先日「TOKYOどぶろくフェスタ2010」(主催/酒文化研究所)が開催され、全国から75点が出品された。みごと大賞受賞となったのが「どぶろく卓」(新潟県上越市)だ。上越市といえば水と米の良さは周知の場所。「棚田で雨水と有機肥料だけで育てたコシヒカリで、丁寧に造っています。技術ばかりではダメで、原料の米のよしあし、山奥だけに水の良さなどがあってこそのおいしさだと思っています」と造り手の中川卓夫さんは語る。

ほとんどの出口品酒を味見したが、まずそのどろりとした濃度に驚きつつ、甘口あり、辛口あり、酸っぱいのあり、色付きありとバラエティー

の豊富さにもびっくり。いやはやこんなにたくさんのだぶろくが全国で造られていたなんて・・・。

大賞の「卓」は、甘味・酸味・アルコール感などのバランスがすばらしく、後味に品のいい余韻が残る印象的な味わいだった。なにより、米がうまい。さすがコシヒカリ。どぶろくは酒としての旨さや飲み心地のほかに、米粒が残っているぶん、米の旨さがないとおいしく感じないのだ。これは今回飲み比べをしてはじめてわかったこと。ああ、日本酒つてやっぱり米から造られている醸造酒なんだと改めて実感できる。

大賞受賞の中川さんは、農家民宿「どぶろく荘」(その名も!)を経営している。まさに日本のアグリ・ツーリズムだ。豊富な山菜や新鮮な川魚、なんとラムの炭火焼などを楽しませてくれるらしい。近隣には日本のワインの元祖でもある岩の原ワイナリーもある。春の旅先リストに加えたくなった。

農家民宿どぶろく荘
製造者/中川卓夫

上越市牧区坪山1055-3
TEL 025-533-5643

どぶろくの購入も可能