

## 特集 フード&ドリンクの個性磨く 夜に強い店

おかげさまで

35 創刊  
THANKS ANNIVERSARY  
周年

安川哲二の今月の一品 銀座神谷の十二ヶ月



友田晶子の  
気になる

# 日本酒

## 日本酒のテロワールを表現 「賀茂鶴 広島錦」

純米酒 広島錦  
1.8ℓ、(料飲店限定)



純米大吟醸 広島錦  
720ml、5400円  
(税込、いずれも10月20日発売)

賀茂鶴  
TEL 082-4226-2121

最近、ワイン業界からも熱い視線が注がれている日本酒。日本のソムリエならば、日本酒や焼酎のことが分かっているというところで（私はソムリエになった30年前からそう思っていたけれど）、ワインに向いていた意識を日本酒に向け始めたのだ。

日本酒をワイン的な発想でみると、これ、なかなか難しいことが多くてくる。同じ醸造酒だけれど、果実を原料とする酒と、穀物を原料とする酒と、ゆえに、どうにも同じ括りにできないことがあるのだ。

とくに「テロワール」という概念。テロワールとは、フランス語で「テロワール土地」から派生した言葉で、

産物を生む産地の、地理、地勢、土壌、気候、伝統農業手法、住む人の生活や文化をも含む総合的な表現で、まさにワインの本質を表す有用な言葉。でも、これをはたして日本酒に当てはめられるだろうか。なにせ、

米は輸送できる穀物だ。現に全国各地の蔵元は、兵庫のAランクの山田錦をこぞって使いたがる。いい酒ができるからだ。これではその土地のテロワールを表現したとは言えない。

しかし最近では、日本酒の造り手たちもこのテロワールに思い入れを持つようになつてきた。いくら兵庫の特A山田錦がいいとしても、地元の米と水で醸した酒を造るべき、山田とは違った香味、それは地元個性

だと。ある意味、待っていました、である。飲み手としてはうれしい。そのうえ、水や米のみならず、酵母も自家製を使うところが出てきた。そう、実は酵母も「ひとんち」の酵母を使うところが多いのだ。

広島の名酒「賀茂鶴」が、来年の100周年を記念し、「広島錦」を発売した。米は昭和初期に誕生した幻といわれる「広島錦」を復活。酵母は「きょうかい5号」として知られる「賀茂鶴酵母」、水は賀茂山系の伏流井水というまさに広島尽くしの酒だ。昔から広島酒は「柔らかく滑らかで口当たりの優しい女性的な味わい」とされてきたがまさにそ

の個性を十分に発揮した仕上がりになっている。若き杜氏の椋田茂さんも「地元の素材の良さを見直す機会になった」とおっしゃるほど、実のところ「オール地元酒」というのは少ないのが今の日本酒なのだ。

私もソムリエの端くれ。日本酒にだって「テロワールがある」と本当は言いたい。そうすれば、欧米のワイン世界の人たちにもうったえかけやすいはずだから。

地元の水と米と酵母にこだわった、いわゆるテロワールを表現した本当の地酒、さて、今後どのように発展していくか、見守っていききたいと思う。