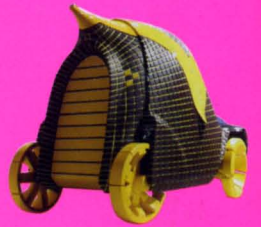


pen

with New Attitude

10/15
2006 No.185
500
yen

クルマはどのような？ 交通システムは？
**未来の乗りモノは、
こんなに楽しい。**



激動を生きた不世出の作家
カポーティ、再び。
居心地のよさには理由がある、
スターバックスの
デザイン学。

●米と酒の聖地、福井県に生を受ける。1989年に渡仏し、醸造を学んだ。日本酒サービス研究会 (SSI) 認定き酒師、認定焼酎アドバイザー、SSI理事も務める。「All About」の日本酒・焼酎ガイド (<http://allabout.co.jp/gourmet/sake/>) の担当でもある。自称「日本酒界のジャンヌ・ダルク」。

秋だけの贅沢な日本酒は、ぬる爛でじっくりいきたい。

「ひやおろし」だ。普通、日本酒は冬場に造られる。つまり新酒は冬から春にかけて生まれるのだが、このできたて新酒に一度だけ火入れ(殺菌)をし、そのまま蔵の中に寝かせておく。酒蔵というのは夏でもひんやりと涼しいもので、お酒の熟成にはもってこいだ。夏から秋になり、蔵の温度と外の温度が同じになったころに蔵から出して、新たに瓶詰めして出荷する。これが「ひやおろし」である。

通常のお酒は瓶詰め時にも火入れをするのだけど、このお酒はそのまま(ひやおろし)の状態(昔は大樽から小樽に「おろし」て小分けした)して売るので、「ひやおろし」と呼ばれたそう。ひやおろしの魅力は、なんといってそのまろやかさだ。新酒のときはピチピチ、ツンツン、ニガニガだった口あたりも、ひと夏の熟成で、角のとれた滑らかな舌触りに変身し、奥深いうま味をも兼ね備える。おまけに、火入れを一度しかしていないうえ、蔵の中でベストな熟成をしているから、新鮮さも失われていない。

この絶妙なバランスはこの時季にしか味わえないもの。まさに季節限定の酒というわけなのだ。「ひやおろし入りました」の張り紙を見ると、生睡でゴクリとのが鳴る。パブロフの犬状態になった私は、すぐさま店に飛び込み、まずは冷やして一杯。常温で二杯目。落ち着いたところで、ぬる爛でじっくりいく。ひやおろしを人肌くらいに温めると、熟成からくる上品なうま味がより生きるのだ。おつまみは秋刀魚の一夜干し。塩焼きもいいけど、一夜干ししてぎゅっと凝縮されたうま味がこれと合うったら、ない。日本人に生まれてよかったと実感する一番の季節は、やはり秋だと確信する瞬間である。



「ひやおろし」が飲める店

宝
タカラ

●東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1
☎03-5223-9888
営11時30分～14時30分、17時～23時(月～金)
11時30分～15時30分、17時～22時(土～日)
無休 JR有楽町駅、東京メトロ有楽町駅から徒歩1分

今宵も一杯

「〇〇入荷!」や「〇〇はじめました!」の張り紙が出るのは、なにも冷やし中華やポージョレ・ヌーボーだけではない。10月初旬から11月にかけて、居酒屋さんの壁や酒屋さんの入り口へ一斉に張り出されるのが、日本酒の「ひやおろし」だ。

「ひやおろし入荷」の文字を見ると、ああ、秋だなと感じる。「ひやおろし」だから冷やしたお酒で夏じゃないのかと思っただあなた。これを機に、この季節感あふれる侘た名前を覚えておくとよい。

ひやおろし Hiyaoroshi

右から順に、「船中八策」(司牡丹酒造、高知県佐川町)、「春鹿」(今西清兵衛商店、奈良県奈良市)、「大山」(加藤嘉八郎酒造、山形県鶴岡市)のもの。「船中八策」のみ、今年の造りたてを特別に用意していただいた。

