



# 新連載／おいしいお酒の選び方

## 基本編

### 軸を持っていれば おいしいお酒だけを 飲めるようになる！

いま酒屋さんやスーパーのお酒売り場、飲食店のメニューを見ると、ビールだけでなくワインやシャンパン、日本酒や焼酎、ウイスキーなどたくさんの種類のお酒が並んでいます。

でも、こういう状況になったのはごく最近のこと。一昔前までは、「最初から最後までずっとビール」「選択肢が『赤』か『白』しかないワイン、『燗』か『冷』しかない日本酒を飲む」のが普通でした。

たいしておいしくもない、甘いだけのワインや辛いだけの日本酒を「流行っているから」といつて飲む。そんな、乏しいお酒文化しかなかったのです。

僕は、お酒を飲むときにたくさんさんの選択肢があるいまの世の中は、とてもすばらしいと思っています。大げさに聞こえるか

もしれませんが、この時代に生まれてよかった！とすら思うのですね。

その一方で、選択肢が増えたことでお酒が「わからない」という人も増えてきました。ワインも日本酒も、ビールに比べてどうもとつきづらいい。覚えるべきことが多そう。何度飲んでも、よくわからない……。

せいぜい「キリン」と「アサヒ」のどちらのビールにするかくらいしか悩むことがなかった時代といまでは、悩みの深さが違うのです。

でも、「よくわからない」さえ払拭すれば、お酒を楽しむのにこれ以上ない時代。せっかくなら、おいしいお酒「だけ」を飲みたいと思いませんか？

そのために押さえておきたいのが、最低限の「軸」です。

あり、その趣きある佇まいに往時の光景が浮かぶようです。蔵の未来を思いつくつたブランド「肥前蔵心」には、家族、蔵人の思いが込められています。製造を担う9代目の矢野元英さんは、酒造りは奥深い。発酵という自然の力と向き合いながら自分らしい、蔵らしい酒を造りたい。それを助けてくれる鹿島蔵同士のつながりにいつも感謝している」と意欲を見せます。

たえば、どの映画を見ようか考えるとき、みなさんも無意識に「映画鑑賞の軸」を使っているはず。邦画が好きか？洋画が好きか？アクション映画が好きか？ロマンス映画が好きか？最近では2Dか3Dかといった軸もありますね。よほどの映画好きでなければ、こうした軸を無視してふらりと映画館に入るのはないでしょう。お酒も同じで、まず自分の好

## 達人／太田和彦が語る 「居酒屋の流儀」

### ②おいしいものを食べて 飲んで希望と連帯感をつなぐ

「赤ワインが好きか？白ワインが好きか？酸味が強い方が好きか？弱い方が好きか？純米酒が好きか？吟醸酒が好きか？」

こういった軸を持っていて、お酒選びはともすれば行き当たりばったりにお酒を選んでいては、なかなか「おいしい！」にめぐり会う確率を上げることができないのです。（山口直樹著／デイスカヴァー 携書より）

えた。3年たったとはいえ、大災害で人々が必死になつてるところに、ボランテイアならまだしも、酒なんか飲みに行つてよいのか。すると「そういう気持ちを大事に持つて行つてみましょう」と言う。意を決し、心を引き締めた。

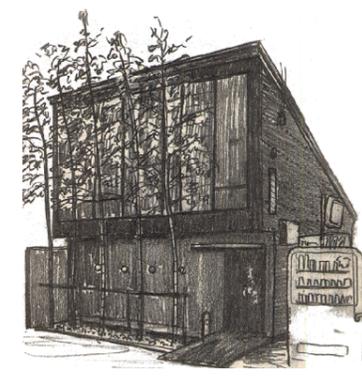
最も被害の大きかった長田には居酒屋などないだろうと思つていたら、プレハブ物置小屋に「吟醸」という手書き看板で戸が開いていた。おそろおそろ入つた中はおよそ3坪。殺風景な物置きのような、いや現実に物置小屋だが、注ぐ一升瓶は高級な吟醸酒で値段は破格に安い。

現場作業着の男ばかりが黙つて飲み、会話をする者はなく、酒でも飲まなきゃやってられないという気持ちが充満している。

店の主人は神戸の大きな割烹で板前をしていたが、店は崩壊してなくなり仕事を失つた。しかし食べてゆかねばならない。稼がなくては始まらない。空き場所を借りてプレハブを建て、板を運んでカウンターを置き、飲める体裁だけ作つた。そのとき考えた。こんなときだから酒だけはいいのを飲ませたい。1杯の酒を「ああ、うまい」と飲んでもらうことが立ち直る希望になつてもらいたい。そしてほとんど原価の値段で出すこと

偶の席でワインを飲んだ。けっこう混んでいるのは他に店がないからもあるだろうが、客の顔にはここに集まつてきた連帯感が見える。隣り同士が「ワイン、どうですか」「被害は？」と話しかけ、「これ食べませんか」の言葉に遠慮なく箸で応えている。ここは、震災発生直後から不眠不休で放送を続けたラジオ神戸局員のたまり場になつたというところも聞いた。不眠不休とはいえ飯は食べなくてはいけない。一杯ぐらい酒も飲む。ラジオ局のスタッフには心強い味方になつたことだろう。

逆境だからこそ人の集まる場所が必要とされるのだと思つた。知らぬ同士でも、集まつて食べたり飲んだりすれば心のつながりが実感できる。吟醸や「川島しよう店」はその場となつた。大変なとき、つらいときだからこそ酒は必要とされるという光景を見て、「居酒屋の社会的な価値」を私は知つた。「太田さん、行くべき」とすすめた編集者は慧眼だつた。（新潮文庫「居酒屋を極める」より）



私にも銘酒をなみなみと注ぎ、三つか四つある肴は同じように安く、貴重品と思ひ遠慮しつづいた。一流割烹の腕は安い材料をうまく食べさせるコツを心得、それはまた大災害後のプレハブでも質は落とさないプロの意地であり、「ああ、こんなうまい酒があるんだ、食い物があるんだ、じゃあ、がんばろう」という希望を人々に与えていた（それから何年か後、吟醸は向かいに建つたビルの一階に入れることになりプレハブ店舗は閉めたが、今でも借りて酒倉庫にしている。中にはプレハブ営業当時の写真が貼つてあり、酒を取りに行くたびにみる。「あの初心を忘れるな、です」と主人はもらした）

「吟醸」を出してしばらく歩いた同じ長田に、ワイン酒場「川島しよう店」があつた。自宅でやつていた酒屋は全部倒れずに残り、2階には寝泊まりができた。庭にガレージのフレームを立て波板トタンで囲い、仮屋根をのせ、調理のガス台はむきだしのまま、まず水道を直し、震災3ヶ月後に営業を開始した。使える椅子やテーブルを集めて並べたが、ちゃんとテーブルクロスを掛け、花も飾るのがうるわしい。2階に幼子たちがいるらしく、奥さんは上と行つたり来たりだ。

## 酒銘の由来

### 肥前蔵心



創業は江戸時代の寛政年間、長崎街道沿いに築1000年を越える風情ある蔵が建ちます。母屋は国登録の有形文化財でも

## チャレンジ精神溢れる 新世代が醸す酒

### 世界に冠たる日本酒

その百二十六 味わいの濃さとアミノ酸との関係

日本酒度、酸度以外に、味が書かれていることもありまの指標として、よく使われる。

数値がアミノ酸度です。アミノ酸とは、タンパク質を構成する要素のひとつです。日本酒に、アミノ酸が足りないと

## アミノ酸度が高ければ 一般的に味わいは濃く

淡泊に、多いと味がぐくく感じ、適度に含まれると、ふくよかな味になる、と言われている。このアミノ酸の量を数値化したものがアミノ酸度です。日本酒のラベルに数値

醸酒で1・27（別表）。吟醸酒の数値が低いのは、米を高度に精米することで、米の表面に多く含まれるタンパク質を除いているためです。大吟醸酒が雑味のない綺麗な印

別表 平成26年度の清酒の成分（全国集計値）

区分	一般酒	吟醸酒	純米酒	本醸造酒
点数	305	268	281	271
アルコール分 (%)	平均値 15.26 標準偏差 0.64	平均値 15.88 標準偏差 0.77	平均値 15.39 標準偏差 0.69	平均値 15.49 標準偏差 0.43
日本酒度	平均値 3.8 標準偏差 3.5	平均値 4.0 標準偏差 2.8	平均値 4.5 標準偏差 3.4	平均値 4.9 標準偏差 2.9
エキス分	平均値 4.46 標準偏差 0.63	平均値 4.59 標準偏差 0.54	平均値 4.39 標準偏差 0.62	平均値 4.33 標準偏差 0.55
総酸	平均値 1.18 標準偏差 0.21	平均値 1.34 標準偏差 0.26	平均値 1.47 標準偏差 0.23	平均値 1.25 標準偏差 0.19
アミノ酸度	平均値 1.24 標準偏差 0.30	平均値 1.27 標準偏差 0.30	平均値 1.52 標準偏差 0.32	平均値 1.39 標準偏差 0.33
甘辛度	平均値 -0.12	平均値 -0.32	平均値 -0.53	平均値 -0.31
濃淡度	平均値 -0.97	平均値 -0.68	平均値 -0.47	平均値 -0.88

注1 局独自調査分に該当するものは、集計対象から除外した。  
注2 平均値は、「トリム平均法」(最大値及び最小値付近の結果を除外した上で集計する方法。応用して算出した値である。  
なお、今次集計においては、分析項目ごとに平均値±3 を超える結果を除外した。  
注3 点数は、(注2)のトリム平均法による除外を行う前の点数である。  
平成26年度 全国市販酒類調査 (平成26年7月 国税庁)