

連載／おいしいお酒の選び方

2

基本編

ワインに「つまずかない」ためのポイントとは3つだけ

本章では、ワインのおいしい選び方、店員とのコミュニケーションのポイントを3つお伝えしていきます。なんだかワインに気後れしちゃうという方も、本章を読み終わって瞬間から、迷わず、外さず、自信を持って楽しくオーダーできるようなことをお約束しましょう。

いまはまだ、「何がわかっていないのかわかっていない」状態ではないかと思えます。いざワイン選びに入る前に、ワインに対するモヤモヤとした「なんだか怖い」の正体を明らかにするところから始めましょう。

筆者の経験上、ワインに気後

さん口を揃えるのが、この悩みです。メニューでオススメされていたり、何かの賞を受賞していたから飲んでみたけれど、おいしいような、そうでもないような……なんてことはありませんか？

まず、大前提。人の味覚は十人十色です。ガブガブ飲める1000円のワインが好きな人もいれば、1本10万円のワインにうつとりする人もいます。ボジョレー・ヌーボーのようにフレッシュなワインが好きな人もいれば、長い年月をかけて熟成させたワインが好きな人もいます。これは個人の好みの話で、どちらが上等な舌を持っているといった上下関係があるわけではありませぬ。

ただし、傾向としては、ワイン慣れするほど、そして年を取るほど、いろいろな味を含む複雑なワインを好きになっていくと言えます。味覚はだんだんと変化していくのです。

とくに「渋味」や「苦味」、そして「酸味」は、大人になるにつれてだんだんと好きになっていくもの。子どもの頃を思い出してください。渋いお茶や苦いレバー、酢の物が嫌いではありませぬでしたか？ これには本能的な理由があつて、渋味や苦味は「毒の味」で、酸味は「腐ったものの味」だからなんです。身体が本能的に受け付けられないわけです。

一方、子どもは甘いものが大

好き。これは、「毒ではない」と脳が認識しているからです。

達人／太田和彦が語る「居酒屋の流儀」

②3大災害のとき、人が集まれる鎮魂の場所としての居酒屋

「甘いお酒が好き」と言うけどか素人っぽいイメージを持たれがちですが、生物としては純粋に正しい味覚と言えます。ただし、私たち人間は「毒の味」や「腐ったものの味」を食べ続けることで、だんだんと舌がマヒしていきまます。その結果、味として認識できるようになります。「毒ではない」を経て、最終的には「おいしい」と認識できるようになつちゃうわけなんです。

くのは、自然なんです。老化が進んだり舌がマヒしていくほど、複雑味や熟成を楽しめるようになる……と言うとちょっと切ないけれど、だからこそワインは大人の楽しみと言えるのかも知れませぬ。

個人の好みはもちろん、ワイン慣れによつても「おいしい」は変化していきます。これからたくさんワインを飲むうちに、あなたの「おいしい」もどんどん変わっていくはず。ですから、ワインに詳しい人が「おいしい」と言うワインを、無理に「おいしい」と思う必要はないのです。(本章 以下は次号に続く)

(山口直樹著／デイスカヴァー 携書より)

阪神・淡路大震災から16年後、平成23年3月11日、東日本大震災が起こった。

その日、私は東京の仕事場にいた。ものすごい大揺れに驚いて外に出たけれど、幸い大した被害はなかった。しかし、現場を伝えるテレビの映像はまさにこの世のものとは思われず、酒を切らすことのできない私から3日間、一滴も飲む気持になれなかった。

6日後だつたと思う。雑誌の居酒屋探訪記事の締め切りが迫り、居酒屋に行かねばならなくなつた。こんなに居酒屋に行きたくないときはかつてなかったが、連載に穴は空けられず仕方がない。なじみの所ならなんとかなるだろうと、沈んだ気持ちで東京・中野の「第二力酒蔵」に行った。

第二力酒蔵は開いていた。それも満員だつた。しかし、普段は喧噪の絶えない賑やかな大きな店がしんとしている。皆うつむき加減に飲み、いつも愛想よい白い上ツ張りの店のおばさんたちも、余計な言葉を出さぬように黙々と注文の品を運ぶ。聞こえる小声は「お前のところはどつだつた」「あれが倒れた、これが倒れた、親戚はなんとか」「あいつの様子を知ってるか」「わからん」。こんなときに居酒屋で酒を飲んでいていいのかわからない。経験したことのない異様な雰囲気だ。

それでも、だからこそここに来て、大災害に心細さがつのり、誰でもいい、他人の顔を見たい、人同士で集まりたい、という心情が十分私には感じられ、不安なときにこそ、集まる場所としての居酒屋が必要とされる実感を持つた。やがてその光景は、客も店も全員が一丸となつた東北の人々への祈りに見えてきて、私は一種、心を打たれ、居酒屋が鎮魂の場になることに目を見張つた。(新潮文庫「居酒屋を極める」より)

酒銘の由来

天鷹(栃木)



天鷹酒造の創業は大正3年、現社長で3代目です。創始者が東京で問屋業をしており、尾崎

夢に見た天空に舞う鷹

商店酒造部として始まります。社名の「天鷹」は創始者が京都の旅館に泊まっていたとき、天空を悠々と舞う大鷹の姿を夢に見て「天鷹」と名づけました。

創始者の「辛口でなければ酒ではない」というのが口癖で、甘口全盛時代にも頑として辛口一本槍でした。現在もその言葉通り辛口のお酒のみを作り続けています。

世界に冠たる日本酒

その百二十七 知っておきたい基本の酒米

日本酒の原料には、コシヒカリなどの食用の米も使われますが、酒造りのために特別に開発され、栽培されている酒造好適米(通称、酒米)と呼ばれる品種が約90種類ほどあります。代表的な品種とその味を紹介しましょう。

- ・山田錦(やまだにしき) 酒米の王様と称される品種

しつかりとしたコクと複雑味があつて、バランスもとれた気品が漂う酒になると言われます。飲んだあとの余韻は長く、熟成にも向くとされています。

90品種ほどある中から 代表的な5品種を紹介

うになり、現在は酒米のなかで作付面積トップ。収穫日は晩秋の晩生。

・雄町(おまち) 山田錦と並び称される品種。濃厚で、まるみがあり、おおらかな味わいで余韻も長いお酒になると言われています。

・五百万石(ごひゃくまんご) 透明感のある綺麗な味わい。色白で美肌のほっそりとしたイメージ。落ち着いた印象の酒になる傾向があります。麹造りがしやすく、味のノリも程よいことから、日常酒から純米吟醸クラスまで幅広く使われています。

・美山錦(みやまにしき) 香り穏やかで、墨絵を思わせる淡く、あつさりとした軽やかな味わいです。熟成させるより、早飲みに向くと言われます。主に東日本の飲み手には支持されていますが、濃厚な味を好む関西では人気は薄いようです。

1978年に長野県で育成され、東北や北陸など寒冷地で栽培されています。

・八反錦(はつたんにしき) やや硬質でさつぱりとした印象で、心地のいい酸を含んだキレの良い酒になると言われます。

1983年に広島で育成。栽培の中心は広島県ですが、新潟県でも栽培されています。(ちくま新書より)