

日本酒覚の心に残る酒

日本酒を初めて飲んだのは、いつでしたっけ。

初めて「旨い!」と思ったのは?

「こんな酒があったのか!」と感動したのは?

今まで飲んだ中で、「これがベスト!」と思えるのは?

自他共に認める日本酒覚7人に聞きました。

「あなたが、忘れられない酒を教えてください」。

何故、この蔵の酒はうまいのか
蔵元を訪ねて分かること

白瀧酒造「上善如水」

大阪の天五中崎商店街で立ち飲み屋をやつていて、私で三代目です。お客様も近所の酒好きのおっちゃんたちがほとんどだつたんですが、ここ5~6年で客層がガラッと変わりました。日本酒の品揃えが充実していることが評判となつて、遠くから電車に乗つて来られる方が増え、特に女性客が多くなりましたね。こんなところからも日本酒人気の高まりを感じます。日本酒を中心に品そろえをしましたのは、今から22~23年前でしょうか。とある常連のお客

さんから「日本酒置いてみたら」とアドバイスをいただき、日本酒にさほどいいイメージを持つていなかつた私は半信半疑で、その方が勧められる酒を飲んでみたんです。それが新潟の「上善如水」でした。今では、あのように香り高く、美麗で軽い口当たりの日本酒は珍しくなくなりましたが、当時はとても新鮮で、こんな飲みやすい日本酒があるのかと、びっくりしたことを覚えています。その後、独学で勉強をして、全国の銘酒に出会うようになつたんです。

稻田政秀

(稻田酒店店主)

1969年大阪市生まれ。



出羽桜酒造「出羽桜 桜花吟醸」

富田酒造「七本槍 純米」

時間の許す限り蔵元を訪れ、造り手の人たちの話を聞いたり、造りの現場を見せていただくことも続けています。実際に蔵を訪れると、「この蔵は、これから良くなるな」とか「今は調子いいけど、ちょっと不安だな」ということが分かつてくるようになるんですね。例えば能登杜氏四天王が現役で活躍されていました。蔵の中の空気がピンと張りつめているというか、蔵人たちが、いい緊張感の中で仕事をしていることが伝わってくるんです。出羽桜酒造の「桜花吟醸」を生み出した山形県の秋田県にも及んで、東北の日本海側の蔵元は、どこも素晴らしいお酒を造るようになりましたね。

西日本といえば、現在は滋賀県の蔵元が多いですね。若手の当主や杜氏たちが、お互いに切磋琢磨して、酒質の向上に取り組んでいることが、手に取る様に分かれています。「七本槍」の富田酒造もそんな蔵元の一つです。年に1回、酒造組合が主催で、県内の全蔵のお酒を試飲できるイベントがあるんですが、蔵元の方は皆、一様に明るい。近々、滋賀の酒のブームが日本全国で起りそうな気がしています。



地酒・本格焼酎の店
稻田酒店
069-6371-0636
大阪市北区浪花町6-4

※能登杜氏四天王

『薫姫』と『常きげん』の農口尚彦杜氏、『天狗舞』の中三郎杜氏、『開運』の故・波瀬正吉杜氏、『満寿泉』の三益幸一杜氏のこと。