

# 美酒礼賛 Vol.4

- アルコール度数：15.8度 ●精米歩合：60% ●日本酒度：+3
- アミノ酸度：1.3% ●酸度：1.5 ●米：山田錦
- 容量：720ml ●価格：1,365円(税込)



## 特別純米 伯楽星

●文／葉石かおり(きき酒師) 写真／長尾 迪



### 震災で生き残った強運酒

かつてない被害を多くの酒蔵にもたらした東北地方太平洋沖地震から3カ月。「もう」と感じるか、「まだ」と感じるかは、今ある現状に大きく左右されるのではないだろうか？ 今回の震災で甚大な被害を受けた新澤醸造店は、今まさに復興への第一歩を踏み出したばかりだ。蔵元の新澤巖夫氏は「神の舌」を持つと言わしめた日本酒界のホープ。彼が醸した酒は、心をも酔わせる。ここで紹介する『特別純米 伯楽星』は、実は幸運にも被害を免れたもの。瓶の裏面を見ると、「本品は東北地方太平洋沖

地震の震災より、無事救出されたお酒です」とある。心して、一滴たりとも無駄にしたいくない酒だ。

やや山吹色がかかった色で、グラスを傾けると縁についた酒がゆっくりと落ちてくる。ワインで言うところの「レッグスが長い」部類で、舌を覆うような軽い粘度がある。乳酸と青リンゴに似たフレッシュな香りが楚々と立ち、口に含むと外観通り、まったりとした米の旨味がある。

この酒は濃い目の味付けの料理との相性が実にいい。今が旬でピリッとした刺激が心地いい青山椒とも良く合う。鯖と青山椒の味噌煮、甘辛に味付けした豚ロース肉のご

ぼう巻き、黄味をからめたつくねなんてどうだろう？ チンジャオロースをはじめとするオイスターソースを使った中華料理もおすすりめだ。

この酒はどこか二本の足で大地を踏みしめるような力強さがある。新澤氏はこれまでも幾度となく天災に立ち向かってきた男。きっと今回も困難を乗り越え、さらに美味しい酒を醸すに違いない。被災していない者がこう言うのは心が引けるが、誰もが彼のさらなる飛躍を心から願っている。蔵の再建は既に決まった。何よりの支援は、私達飲み手が彼が精魂込めて醸した酒を飲むこと。それに尽きる。