

～ワイングラスで飲みたい日本酒～

仁井田本家

〒福島県郡山市田村町金沢字高屋敷 139 番地
info@sakecellar.com <mailto:info@sakecellar.com>
e-fax 03-6385-7622 <tel:03-6385-7622>

美酒礼賛 Vol.15

- アルコール度数：15 度 ●精米歩合：70% ●日本酒：+1
- 酸度：1.8 ●アミノ酸度：1.7 ●米：トヨニシキ（国産有機米 100%）
- 容量：750ml ●価格：5,250 円（税込）

黒澤明

●文／葉石かおり（きき酒師） 写真／長尾 迪



“世界の黒澤”にふさわしい濃厚で旨味のある酒

本来、日本酒は米、水だけで造られたピュアな飲み物だった。しかし第二次世界大戦後、原料となる米が不足したことで事情が変わってしまった。水で希釈した醸造アルコールや酸味料、グルタミンソーダを加えた“三増酒”と呼ばれるまがい品が登場したのだ。安価な三増酒は瞬く間に売れ行きを伸ばし、純米酒の市場を脅かした。そんな状況にあっても信念を曲げなかったのが、仁井田本家である。1711年の創業から「酒は健康に良い飲み物でなければならぬ」と、自然米 100%、天然水 100%、

純米 100%の酒造りを行っている。

『酒・黒澤明』は、故・黒澤明氏の生誕百年を記念して造られた日本酒。そんな華々しい折に、醸造の指名を受けたのが同社であった。

重厚感のあるボトルに描かれた文字は黒澤氏の直筆。力強く、躍動感のある文字に合わせるかのように、味わいも相当なパンチ力がある。昔ながらの山廃仕込みならではの濃厚な旨味にあふれ、それを支えるように酸味と甘味がバランス良く調和する。わずかに山吹色を帯びた色は、光に当てるとさらにきらめき、妖艶なまでの美しさを放つ。華やかさというよりも、いぶし銀を思わせる静かなトーン

がゆっくりと続く。そんなどっしりとした酒である。

飲用温度は非常に広い。ワイングラスで飲むなら、常温から10度くらいが望ましい。冷やしすぎると、豊かな米の旨味が半減してしまう。爛もまたうまい。多少熱めに爛をつけてもへたることなく、それぞれの温度帯で違った表情を見せてくれるのが嬉しい。

合わせる料理は、濃いめの味付けがいい。すき焼きや、角煮といった和風のものから、レバーペーストや豚のリエット、果ては中華料理までストライクゾーンは意外にも広めだ。食中酒としての可能性は無限大。これを飲まずして、日本酒は語れない。