



富田酒造

滋賀県長浜市木之本町木之本1107 ☎0749-82-2013 ●琵琶湖の最北端・木之本町は、かつての北国街道の宿場町。ここに1534(天文3)年に創業し、477年続く造り酒屋。現在使用する米は、滋賀県産の「玉栄」「吟吹雪」「渡船」「山田錦」。純米、無濾過を中心に、定番のほとんどが1年以上の熟成期間を経て出荷される。醸造約400石。

右/浸漬には細心の注意が必要。中/麹の酵素がしっかり溶解するよう、櫛で均一にする。左/搾りたての「純米 玉栄60%精米」。ピチピチした酸はねかせせることで落ち着いていく。



酒が先か肴が先かは別にして、私の場合、日本酒と料理はセットものであり切り離して考えることがあまりない。ゆえにまず最初に相性を気にするのだが、自力で探り当てる知識もなければ根拠もない。ただただ、今夜この料理とどの酒を合わせよう。というふわふわした気持ち。だからお店の人に「何でも合う」と返された日には、丸腰でアウェイに放り出された気分になる。

「七本鎗」の富田泰伸さんに同じ質問をしたとき、こんな言葉が返ってきた。

「うちの酒は魚なら繊細な白身より脂ののった赤身肉ともぜひ。純米の玉栄60%精米ならトロの炙りにブラックペッパーをふったのや、焼き鳥、角煮のような少し甘めの煮込みもすごく合う」

何というピンポイント。逆に言えば白身には選ばれないリスクをも引き受けているということ。俄然、飲んでみたくなるではないか。

そこで後日、豚バラ肉の煮込みに合わせてみた。七本鎗の純米酒、地元米の「玉栄」は野武士のようなこついな第一印象だが、不思議とするほど滑り込む。やがて奥からメキメキ顔を出したのは、酸だ。これがググッと膨らんで、驚いたことに脂やだしの旨味甘味がくつきりと浮かび上がった。去り際はクリーン・フィニッシュ。優しく疲れをぬぐい取ってくれるような酸の、余韻だけが残る。

「僕が飲みたいのは、飲み疲れしない、体にすーっと入っていく酒です。といっても決して、軽い酒ではありません。しっかりとした旨味はあるのに、体液のようにするつなじみ、サツと切れる。その流れの中で、酸が味の輪郭をつくると思います」

だが富田酒造は460年余り続く造り酒屋である。「酸」と口にした途端、昔からの造り手はビリビリし始める。または単に酸度の高さや酸っぱさ、酸で洗い流すという表現で片づけられてしまう。だが、違ふのだ。富田さんのイメージするそれは、味のまとめ役としての酸。それは「飲み疲れしない酒」に必要な要素だった。

海のない滋賀県は、熟れ鮮などの発酵文化が育つた。旨味の強い料理には、それと拮抗する厚みのある酒が合う。だがそれだけでは茫洋としてまとまりがつかず、結局は料理も酒もおおい味わい続けることができない。

富田さんは、そこに酸の役割があると考えた。滋賀の旨味や、ゆるゆる飲むための欄にも耐えるポテイ、それを心地よく捉えることのできる酸。どちらが欠けても成り立たない。

「まずはポテイ、その上で酸、ポテイがなければ酸だけが浮いてしまいます」

この酸を醸すため、何よりも洗米、浸漬、蒸米といった原料処理に心を砕く。つまり米にしっかりと水を吸わせ、しっかりと溶かす。今年の滋賀の酒造好適米「渡船」77%精米の浸漬時間は18分、米質が硬くて溶けにくいという玉栄60%精米はなんと5時間たっぷり。がつつり吸わせることで米が溶け、力強く発酵することで狙った酸が生まれるからだ。

さらにはもろみの発酵温度も高めに設定し、よく溶かす。かつての「酸を出さない造り」の時代は、蒸し米を低温で硬く締めて発酵させたというから、なるほど真逆の論理である。

そうしてポテイと酸のバランスを図った「玉栄」は、低精白ならなんと焼き肉のカルビにもとんぴしや。同じ低精白でも、復刻栽培米の「渡船」は落ち着いたいぶし銀の酸があり、肉じゃがに。力強くもやわらかな酸をもつ3年熟成の「吟吹雪」は、鍋など温かな料理に同調する。

富田さんにとって酸を受け入れることは、ごく自然な流れだった。そして同じ感覚で、全国区の酒米である美山錦と五百万石をやめた。滋賀のテロワール(大地)を表現するため、古くからある地元米にほぼ転換し、穂と掛米も同じ米で醸造。昔からのライン以外、炭濾過、醸造アルコール添加もしたくない。それらはもちろん正しい、正しくないの話ではなく、36歳の富田さん自身が、いつも飲んでいたい酒を目指したこうなったという話。しかしだからこそ、それは同時代に生きる私たちが飲んで心地よく、飲み疲れしない酒ということでもある。

七本鎗

富田泰伸

滋賀・木之本

爛にも耐えるボディと味の輪郭をつくる



富田泰伸さんは1974年生まれ。京都の大学を卒業後、東京の企業に就職。2002年、家業を継ぐために蔵へ戻る。ワインにも造詣が深く、その土地を表現するというヨーロッパの考え方に共鳴。滋賀のテロワールを琵琶湖の北から発信している。

右から、七本鎗の純米「玉栄 14号酵母」2520円、「搾りたて生原酒 玉栄」2940円、「80%精米 生原酒」2625円、「渡船 77%精米」3045円、「吟吹雪 60%精米」2520円。いずれも1.8ℓ。





直火や電子レンジではなく、湯煎にするのが成功に導く術。ぬる燗からさらに温度を上げて映える酒もある。

テイスターがはまった「燗であがる酸」

酸がしっかりと旨味をもたらすタイプの酒は、たとえキレが良くても、ボディの力強さに圧倒されてしまうことがある。とはいえ、そこであつさり別れを告げるのは、1億円の当たりくじを間違えて捨ててしまうよりも、ずっともったいないお話(と、個人的に思う)。たとえば、「睡龍」。常温だとかなりの厚みを感じる酒だ。とはいえ、名残はきれいだし、飲んでジーンと旨いが、迫力負けする向きもあるだろう。しかし、温度が上がると、思いもよらない表情を見せたのだから面白い。常温では酸が

キュッと引き締まった印象があつたものの、熱めの燗で味わってみるとふんわりふわふわ優しいさを帯び、口中は桃源郷に早変わり。つまみを必要としないくらい、完璧な世界があつた。

また、試飲会で意見が分かれた「七本鎗」は、常温だと少々粗削りな感がある。そこが魅力ながら、好みは人それぞれ。ところが、ぬる燗にすると、酸がリードして全体の味わいを引き締めているではないか。背筋がすうっと伸びた。シヤブな味わい。それまで眠っていたのであろう、やわらかな甘味も立ってきた。この2本以外でも、ふつくら、きらきら、すつきりと、燗することによって異なる酸の特徴が花開く酒は、決して少なくない。特に、酸が骨太な輪郭を構築しているタイプは、感慨深い結果に至る可能性が高いのだ。これを楽しまない手はない。それに伴い、合わせる料理の幅も広がってくる。

最近ではお手軽な燗つけ器も多数登場しているが、わざわざ買い求めなくても、家庭でなら大きめの器に熱湯を入れ、そこに酒の入った酒器をしばらく置くだけで十分OK。冷酒や常温の状態では秘められている、酸の力を燗技によって見出し



「常温では濃密な香り、厚みのあるパンチでぐいぐい押してくるが、名残は意外にも軽い。燗にすると味わいはやわらかく、ふわり変身。味噌味と」(山内)。



蔵元からひと言

爽やかなキレを生む酸をつくるのはバランスよく力強いもろみ

エアつまみ



焼き鳥、塩(君島) 鯖の塩焼き(神崎) かぶ、野菜の煮物(奥田)

睡龍涼◎奈良

久保本家酒造の酒ならではの幅の広さがありながらも、スパッと切れる男酒。すっきりした風味の奥に潜む微かな波みが、料理を誘う。発酵力の強い酵母の育成と糖化力の強い麹が、もろみをしっかり発酵させ、上質な酸を生む結果につながる。燗にするなら45~50°Cで。
●久保本家酒造 奈良県宇陀市大宇陀区出新1834 ☎0745-83-0036 A1.8ℓ2400円、720ml1200円 B五百万石65%/アキツホ65% C協会9号 D2.0 E14度 F不可 G1121272829303132333435363738



「四角い酸が食べ物を力強く呼ぶ! 珍味やすき焼き、鰻など濃いめの料理に」(山同)。「しっかりと膨らみだが、酸のバランスがとれている」(君嶋)。



蔵元からひと言

味の輪郭をつくり、キレを良くするために酸の存在は欠かせません

エアつまみ



アジフライ(奥田) ゴーヤチャンプルー(中野) 肉の塩焼き(神崎、君嶋)

七本鎗 純米80%精米火入れ◎滋賀

冷やだとやや硬い印象だが、あとから穏やかに旨味が広がってくる。麹米65%、掛米80%という低精白にすることで、酒に米の旨味がしっかりと出ているのが特徴。味の濃い料理と合わせると、その存在感が増す。肉料理や揚げ物と合わせてもいい。燗は40~45°Cが、蔵のお薦め。
●富田酒造 滋賀県長浜市木之本町木之本1107 ☎0749-82-2013 A1.8ℓ2625円、720ml1313円 B玉栄65%/玉栄80% C協会701号 D2.2 E16~17度 F不可 G3447626366798587



「アタックが強く、酸が立体的に広がるが、キレはいい」(中野)。「ボリューム感があり、なめらかだが飲みやすい。酸は全体に溶け込んでいる」(佐藤)。



蔵元からひと言

この酒は、きらっと光る酸があるとされることが多いですね

エアつまみ



ラフテー(中野) アワビの旨煮(神崎) 帆立のソテー(稲垣)

鍋島◎佐賀

種やかな酸が味を持ち上げていて、程よい米の存在感とボディの膨らみがある。ミネラル分や甘味を感じつつも瑞々しさがあり、ゆるり長く飲み続けられる。冷酒の場合は焼き鳥を塩で、ぬるめの燗なら海老フライなどを合わせるのが、蔵のお薦めの組み合わせ。
●富久千代酒造 佐賀県鹿島市浜町1244-1 ☎0954-62-3727 A1.8ℓ2680円、720ml1340円 B山田錦55%/佐賀の華55% C1401県9号等ブレンド D1.6 E15~16度 F不可 G815192324252627282930313233343536373839



「最初の印象は、海風のように爽やか。くっきりした酸と、旨味、苦味のハーモニーが気持ちいい」(山内)。「柑橘系の香り、しっかりした旨さ」(君嶋)。



蔵元からひと言

最もバランス良く酸を生成するのは9号酵母だと思っています

エアつまみ



白身魚の胡麻だれ(神崎) 脂ののった魚(山内) 帆立(奥田)

相模灘 無濾過瓶開い◎神奈川

「米の旨味を生かしたバランスの良い食中酒」を念頭に置いた酒造りを目指しているとのこと。冷酒から燗酒まで、幅広い温度帯で楽しめる、懐深いストライクゾーンをもつ。新酒の生酒は刺身をわさび醤油で冷たく、適度に熱が入った火入れは魚の煮つけをぬる燗で、が蔵からの提案。
●久保田酒造 神奈川県相模原市緑区根小屋702 ☎042-784-0045 A1.8ℓ3600円、720ml1800円 B山田錦50% C9号系 D1.6 E16.9度 F不可 G8151724252627282930313233343536373839404142434445464748495051525354555657585960616263646566676869707172737475767778798081828384858687888990919293949596979899



「旨味たっぷりのボリューム感を、酸がうまくまとめている。焼き鳥に」(君嶋)。



カネナカ◎山口

ボリュームのある旨味は、極めてインパクトあり。生酛造り特有のヨーグルトのような香味をはじめ、多様な味わいが深く厚く層をなしているが、妙な重さを感じないのは酸が巧みに働いているからこそ。冷酒、常温、燗と、それぞれの温度帯で、味や香り、酸味が異なるハーモニーをみせる。
●寒中鳥屋酒造場 山口県周南市土井2-1-3 ☎0834-62-2006 A1.8ℓ2572円、720ml1286円 B山田錦60%/五百万石60% C協会701号 D1.7 E15度 F不可 G434647647981



「個性的な甘味と酸が面白い。海老チリと」(神崎)。「酸は立つが味がまとまっている」(佐藤)。



仙禽 木桶仕込み◎栃木

多様な味が力強く立つ元気あふれる味わいだが、後口はさっぱりと軽い。濃いヨーグルトを思わせるほどパワフルな酸のアタックが、甘味で包み込まれている。蔵元が提案する料理は、ブルーチーズやフォアグラなど。酒の味わいに負けないアテを選びたい。
●せんざん 栃木県さくら市市場106 ☎028-681-0001 A1.8ℓ3100円、720ml1550円(どちらも21BYまでの価格) B亀の尾55% C協会14号 D2.2 E17度 F不可 G151617193845486466828685 ※3月



「南国を思わせる果実の熟感。やわらかくバランスのいい酸が後半を切っていく」(稲垣)。



小左衛門◎岐阜

酸と旨味が相まってボリューム感を生んでいる。「食べたくなる」が、蔵の酒造りのコンセプト。口中を洗い、もう一杯飲みたい、もう一口食べたいと飲み手に感じさせるために、最も大事なのが酸の働きとすること。冷酒から熱めの燗まで、幅広く映える。
●中島醸造 岐阜県瑞浪市土岐町7181-1 ☎0572-68-3151 A1.8ℓ2500円、720ml1250円 B信濃美山錦55% C自社酵母 D1.7 E16.1度 F不可 G27192833354344454649575960647983