

特集

# お酒の話題

## in 佐賀



人と酒が恋しくなるこの季節、街をぶらぶら呑み歩くと、お店の人の話題は「若者のアルコール離れ」。体質的にNGな人は別として、「呑まず嫌い」になんとかお酒を楽しんでもらいたい。なんととっても佐賀は「お酒どころ」。意欲的な蔵元が数多くいる佐賀の地酒は国際的にも評価が高い。また佐賀市内にはワインの専門店も増えていて、中には全国的に注目されているところも。お酒は、気持ちよく呑むもの。無粋はしたくないが、この特集を読んで、佐賀でお酒を楽しんでもらえば幸いである。

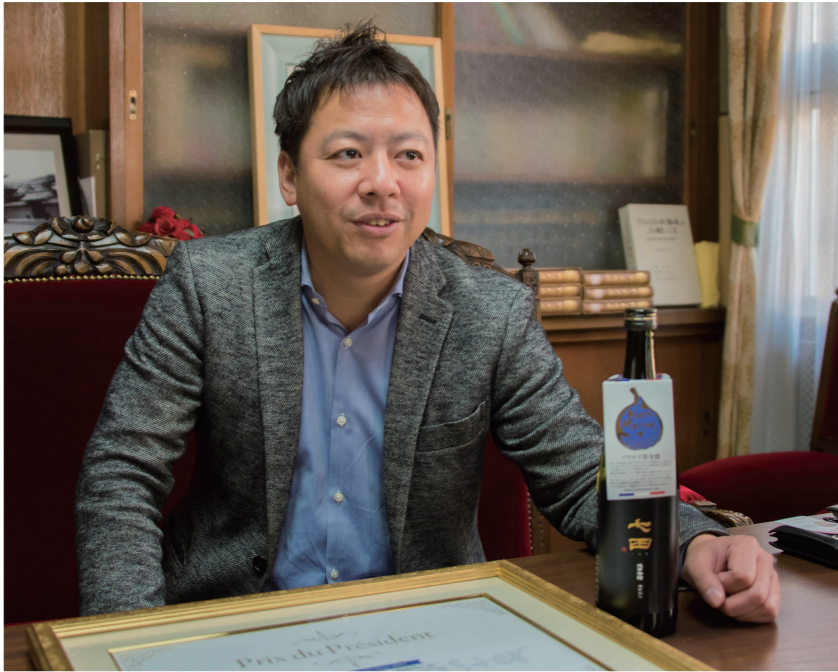
## 1 天山酒造がパリの品評会で最高賞！

フランス・パリで開催された日本酒の品評会「蔵マスターコンクール」で天山酒造株式会社の「七田 純米吟醸 雄町50」が最高賞のプレジデント賞を獲得した。同社代表取締役社長の七田謙介さんは「最高賞は想像していなかった。今後は世界で自信を持ってすすめます」と語る。

### 審査員は全員フランス人

初開催となる同コンクールの審査方法は非常にユニーク。「フランスの地におけるフランス人によるフランス人のための日本酒のコンクール」というコンセプトのもと、フランスの歴史的食文化である「食と飲み物の食べ合わせのマリアージュ」を判断基準に、加減法で評価する。審査員が全員フランス人であることも従来の海外での日本酒品評会にない特徴。ソムリエ、アルコール飲料のスペシャリスト、レストランやカーブの経営者、シェフ、料理学校など、飲食業界で活躍するプロ32人が担当した。今回は純米大吟醸（精米歩合50%以下）と純米（同50%以上）の2部門に計550銘柄が出品された。

最高賞のプレジデント賞は、審査委員長であるグザビエ・チュイザ氏が選出。チュイザ氏はパリで最も格式と歴史を持つホテル・クリヨンのシェフ・ソムリエ。その眼鏡にかなった「七田純



米吟醸 雄町50」について、七田さんは「このお酒は香りが華やかで、上品なお米のうま味、綺麗に消えていく後味が特徴です。フランスの良さが評価されたのでは」と語る。今回の受賞により同酒はホテル・クリヨンで実際に提供されるという。

### 佐賀のお酒の個性を高評価

プラチナ賞には純米大吟醸部門で基山商店の「基峰鶴 純米吟醸 山田錦」、純米部門で天山酒造の「七田 純米」と「七田 純米吟醸」が選ばれた。金賞を含めると県内からは8酒造12銘柄が受賞。七田さんは「加減法で長所を積極的に評価してくれた結果、佐賀のお酒の個性が際立ったのではないでしょう」と分析する。うま味と甘みが強いとされる佐賀県産酒が、フランスの食文化との相性が抜群」とのお墨付きをもらった。国内の日本酒コンクールは一般に東北や北陸のお酒の評価が高く、「東高西低」と言われているが、今回のコンクールでは、九州など西日本勢の受賞が目立ったのも興味深い。

これまで海外輸出の日本酒は、和食料理店での提供が中心だった。同コンクールでの受賞により、日本酒と多彩な食文化とのマリアージュの可能性が広がった。七田さんは「今後は佐賀の蔵元と一緒に佐賀の食文化を世界に広げていきたい」と目標を語った。

**鮮** やかな原色のジャケットに身を包んだ人々が蔵で  
楽しげにポーズを決めている、「佐賀の酒がスゴ  
イ!!」と大きく書かれたポスター。よく見ると知り合い  
の蔵元さんもいてびっくり!「佐賀ん酒×サプール東京  
vol.1」というイベントのものだが、「サプール」とは「お  
洒落で優雅な紳士協会」と名乗るアフリカ・コンゴのお洒  
落集団のこと。「武器を捨てエレガントに生きる」という  
モットーが、世界中から賞賛を集めるムーブメントが「佐  
賀の日本酒」とどうつながったのか? 主催の佐賀県酒造  
組合に話を聞いた。

同イベントは女性をメインターゲットに県内や福岡、大

阪でPRイベントを開催してきた「佐賀ん酒ブランドプロ  
モーション事業」の一環として、東京で10月に開催され  
た。会場は高級ブランドショップが立ち並ぶ東京青山にあ  
る、女性に人気のおしゃれな“屋台村” COMMUNE 2nd  
(コミュニケーション)。この街にふさわしいインパクトの  
あるイベントを、ということで「サプール」をイメージし  
た企画となったという。

当日のステージには「サプール」的な衣装に身を包んだ  
蔵人が登場。有名料理人・山田チカラさん(昨年、有田で  
開催された世界料理学会にも参加)や「味の手帖」編集顧  
問のマッキー牧元さんらをゲストに、トークショーなどを

### 3 おしゃれに佐賀のお酒をプロモーション



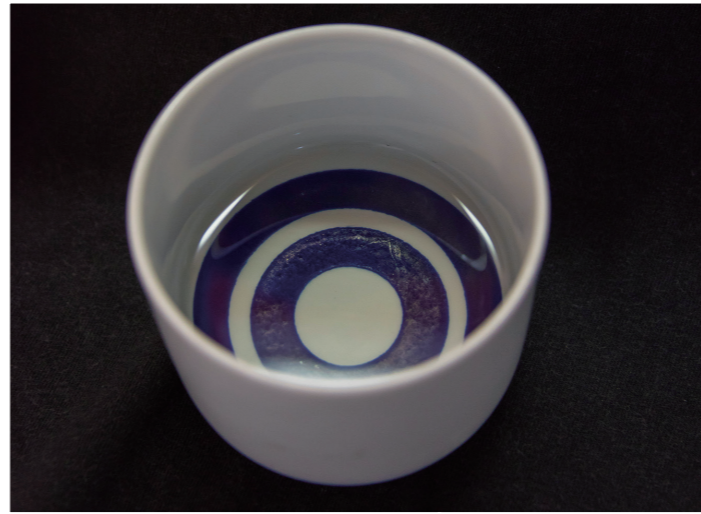
行った。会場には県内蔵元21軒の地酒が楽しめるブース  
を設置。また敷地内の飲食店には佐賀の食材を使った料理  
を提供してもらった。フライドワラスボがインパクト大な  
「おつまみプレート」や「かす巻の天ぷら」などメニューも  
ユニーク。当日、佐賀のお酒を体験したのは、延べ450人。  
日本酒ファンが集まる従来イベントとは違い、佐賀のお酒  
をおそらく口にしたことがないであろう20-30代のお  
しゃれな女性を中心だったという。会場近くの飲食店オー  
ナーなども来場していたようで、「佐賀ん酒」の新たなファン  
獲得の手応えがつかめたようだ。

## 2 ブームの予感? 熱燗を自宅で愉しもう!!

**次** 第に寒くなるこの季節、心も体も温まる熱燗  
が恋しくなる季節だ。熱燗というとおじさん  
のお酒というイメージが強いかもしれないが、東京や  
福岡など都市部では、こだわりの熱燗を出すお店が話  
題となっていて、じわりとブームの足音が聞こえてい  
る。そこで、「全国燗酒コンテスト2017」(酒文  
化研究所主催)の「お値打ちぬる燗」部門で最高金賞  
に選ばれた「竹の園上撰」の製造元・矢野酒造(鹿島  
市)の矢野元英さんに、熱燗を自宅で愉しむ秘訣につ  
いて教えてもらった。

### 普通酒で最高金賞

今年、全国燗酒コンテストには全国の酒蔵253社  
が779点を出品。酒造技術者を中心に清酒販売や出  
版などに関わる専門家30名が審査した。720ml税別  
1100円以下で審査温度45℃の「お値打ちぬる燗部  
門」には229点が出品され「竹の園上撰」は最高金賞  
13点に選ばれた。矢野さんは「初めての出品です。純米  
や本醸造ではなく、普通酒で受賞したことに驚きました。  
柔らかな口当たりと甘み、味の膨らみのほどよく、全体  
の調和が取れていた点が評価されたと思います」と振り  
返る。



早速、熱燗の付け方だ。「これといって難しいところ  
はありません。一般的にはお湯で温めますが、自宅で呑  
むときには電子レンジを使っています。今回の賞は45℃  
のぬる燗部門でもりましたが、個人的には熱燗の60℃  
くらいから飲み始めるのが好きです」と矢野さん。今回  
は手軽に電子レンジを使ってみる。電子レンジ対応の陶  
器の器に1合入れて、500Wで70秒。温度計で測る  
と60℃ちょっと。盃に移してまず1杯。アルコールがガ  
ツンと鼻に来る。お酒を呑んでいるという実感が体を襲  
う。1口呑む。日本酒独特のあのキツさを覚悟してい  
たが、想像に反して、まろやかな味わいが口の中に広がる。  
後味もシャープで思ったほどベトつかない。温度が下が  
るに従って、少しずつ甘みが出てきて呑み口が柔らかく  
なっていく。温めるだけでこんなに豊かな体験ができる  
とは。

### 二日酔いになりにくい

アルコールは体温に近い温度にならないと体内へ吸収  
されないという。矢野さんは「冷酒は呑んでから酔いが  
回るまでに時間差が生じるため、ついつい呑みすぎてし  
まう。燗酒はすぐに酔いが回るため、深酒する危険が少  
なく、二日酔いになりにくいと言われています」と教え  
てくれる。

吟醸や大吟醸などは温めると、華やかな香りが変化する  
場合が多いので、あまり熱燗には向いていないという。  
逆に、香りより味に特徴がある普通酒や本醸造は熱燗が  
オススメだ。「そもそも普通酒はある程度、熟成してか  
ら美味しくなるように造ります。弊社の場合はタンクに  
入れてから1年以上置いてあります。常温で置いていても  
品質の劣化が少ないので、ご自宅で毎日少しずつ呑むの  
に最適だと思います」と矢野さん。みなさんも是非、ご  
家庭で試してください。

# 4 ナチュラルワイン界が佐賀に注目!?

## 個

性的な味わいにハマる人続出の「ナチュラルワイン」。その愛好者の中で「佐賀にヤバイ店があるらしい」という噂がささやかれているという。その真相を探ると佐賀市内でナチュラルワインを出している「bonsol」にたどり着いた。

## イタリアンの名店が出張営業!!

この日は山形県のワイン生産者「グレープリアブリック」をメインにしたイベントを開催。「グレープリアブリック」は東京、大阪などで数店舗



を展開する有名イタリアン「サローネ」の「伝説のサービスマン」藤巻一匠さんを中心に立ち上げたワイナリー。この日は「サローネ」の代表である平高行さんが厨房に入り料理を提供。藤巻さんが自ら作ったワインをサーブしていた。お客さんは30代が中心。遠くは東北、福岡、長崎から来店していた。「無農薬で育てるといいうと最初は農家の人は戸惑っていたけど、やっているうちに農薬代がかからないからいいね、って言ってくれるようになって」と藤巻さん。少しおすそ分けを頂く。どれも味わいが独特で面白いのだが、一番ガツンと来たのが「cuvée

## ファンキーなイベント 全国から来客

Shinden(キュベシンデン)」。いろんな酸味が後から後から波のように押し寄せてくる。立体的で複雑な味わいに気分が高揚する。藤巻さんは「このワインは耕作放棄地を再生した畑のブドウをぶちこんだものです。品種もバラバラで、名前が分からないのも入っています」と笑う。なるほどワイルドだ。

ナチュラルワインは自然農法で育てたブドウで作るワイン。「bonsol」の力久繁文さんは「個人的には酸化防止剤である亜硫酸塩が極力入っていないものを選んでいきます。品質を安定させるために必要なんですが、独特の風味が出てしまう。『亜硫酸塩がゼロでなくては』という人もいますが、ゼロだと酸味を高くする場合が多くて飲みにくい。酸化防止剤を減らすと、品質にバラツきの生じる可能性が高くなるという。『正直、当たりハズレはあります。ナチュラルワインは直感で呑むもの。ハマったらハマる。口に合わない人もいらっしやいます。だからまずはお店で呑むのがオススメです。』「bonsol」はグラスワイン中心。「その日たまたま一緒に来たお客さん同士でいろんな種類を呑む感じです。ワインも人も一期一会。ナチュラルワインは生産量が少ないので二度と呑めないものもあります。同店の客単価はワイン4-5杯、料理込みで5千円くらいだという。ちなみにお客さん同士で5組結婚したらしい。

## 業者さんも「佐賀は異常」

ワインというとフォーマルなイメージだが、こ

のお店のお客さんや生産者たちと会うと「ナチュラルワイン」はすごくファンキーだと感じる。力久さんは「ナチュラルワインの展示会に集まる人は、ほぼTシャツ、短パン姿にサンダル。生産者や業者も30-40代の人が多い印象です」と笑う。生産者や関係者、呑む人が「働き盛り」の世代というところは、この分野が加速度的に成長しているとも言える。勢いのあるムーブメントにおいて佐賀が注目を集めているのは、あらゆるブームが最後にやってくる地方都市では珍しい。「業者さんたちからも『佐賀は異常』と言われます。県外のイベントに顔を出して知り合いになった人に、佐賀に来てください、と言うと来てくれる。みんな地方が面白い、と思ってくれているようです」と力久さん。今回のイベントも今年夏に山形にブドウ栽培の手伝いに行った際に決まったという。力久さんは「グレープリアブリックのことは知っていましたが、サローネがどのような店か分かっていなかった。調べてみるとすごい名店だったので緊張しました」と笑う。ちなみにゲストの2人はTVドラマにもなった某有名イタリアンマンガのモデルになったという。この日のお客さんが「信じられない!!」という言葉を連発していたのもなすける。

力久さんは「ナチュラルワインを通じて、佐賀に人を呼びたいと思っています。そして、ゆくゆくはその感覚を佐賀の人たちが共有してくれたら嬉しいですね」と語る。来年3月25日には恒例のナチュラルワインのイベント「がばいVINちゃん」が開催される。ぜひ一度、このファンキーなムーブメントを体感してほしい。

