

この盃を受けてくれ

第八回

酒文化ノコミュニケーションの勧め



【上】節五郎蔵!で製品を点検する菊水酒造研究開発部 宮尾俊輔統括マネージャー(左頁左上も同じ)
【左】国内初の「アक्स安全食糧委員会有機認証」

写真家 | 小平尚典

勸君金屈卮

世界中で、食品の「安心安全」「無農薬」「有機栽培」を重視する、グローバル・オーガニックの考え方が主流になって来た。米国では健康志向の高まりから、体に優しい食事として日本食のブームが到来。高級スーパーなどでは、寿司などはすでに定着している。当初、和食には、カリフォルニアワインを組み合わせるケースが多かったが、日本酒は元来、和食や寿司との相性が抜群であることから、最近では全米の日本食レストランや寿司店などでも選択にこだわった日本酒を提供するシーンが増加している。今回、紹介するのは、USDA(米国農務省)オーガニック基準・NOP(National Organic Program)認証を他社に先駆け2007年に認可された、新潟の菊水酒造の「菊水オーガニック純米吟醸」。この認証を得るためには、使用する原材料の95%以上が有機栽培品で構成されなければならぬという、非常に厳格な基準をクリアする必要がある。菊水酒造

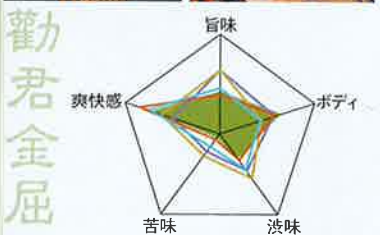


【上】菊水日本酒文化研究所には、各種の酒器や日本酒に関する資料などが展示されている【左中も同じ】【左下左】菊水純米吟醸オーガニック清酒のラベル【左下右】オーガニック酒の魅力を語る、菊水酒造の高澤大介社長

は、米国で栽培された有機栽培のあきたこまちを原材料として日本に逆輸入し、同社の有機蔵である「節五郎蔵」で醸造した日本酒を米国に輸出しているという。果たしてどんな味わいなのだろうか。

口にするとこれが上品で実にうまい。ちょっと専門的にも知りたくて、味香戦略研究所に分析をお願いした。グラフからも分かるとおり、日本酒は元々味のバランスとしては、酒類の中では白ワインの味バランスに似ており、この酒の味わいは、日本酒平均値と比較した場合に、苦味と渋味が抑えられ、米の旨味と芳醇なボディ感がより感じ

られる非常に洗練された味わいであることを教えてくれた。料理の味を邪魔しない、逆に、料理の味を引き立たせながらも日本酒独特の米の旨味を満喫できる。菊水酒造では、日本国内向けに宮城県原産市一迫産の有機米ひとめづれを100%使用した日本酒を、今秋「菊水純米吟醸オーガニック清酒」として発売した。若者の日本酒離れが懸念されて久しいが、日本の食文化に根ざした和食との相性の良さ、コミュニケーションとしてのお酒の役割から、和食に合う高品質で美味しい日本酒が再評価される時代がもうそこまで来ている。



※注・酒文化ノコミュニケーションとは味覚センサーなどを用いて味を科学的に探求する「味香戦略研究所」が消費者視点に立った本物の味、新しいお酒の楽しみ方などを、全国の蔵元や酒場を訪ねながら探求する新企画である。
<http://www.mikaku.jp/>

DATA

「菊水酒造株式会社」

〒957-0011 新潟県新発田市島潟
750番地 電話 0254-24-5111
<http://www.kikusui-sake.com/home/index.asp>