



CHANGE!

吉田類の 道産酒ひとり語り

ほろ酔い

北海道の偉大な自然が育む酒。
今宵も、その魅力をつらつらと語りまします。



酒場詩人
吉田類 (よしだ るい)

高知県出身。酒場詩人。シュール・アーティスト、イラストレーターとして活動後、90年代より酒場や旅をテーマに執筆・講演などを行なう。BS-TBS『吉田類の酒場放浪記』、HBCラジオ『吉田類のゆる〜りほろ酔いと〜く』に出演。『酒場歳時記』(生活人新書)など著書多数。最新刊『吉田類の旅と酒場俳句』(KADOKAWA)好評発売中。

今回の道産酒



國稀酒造株式会社
純米吟風 国稀
〔原料米〕北海道産酒造好適米 吟風



田中酒造株式会社
純米酒 宝川
〔原料米〕北海道産酒造好適米 吟風



福司酒造株式会社
福司 純米酒
〔原料米〕北海道産酒造好適米 吟風

其の五 「風薫る季節に、日本酒のもつ表現力を堪能する」

酒蔵や酒場を訪ね歩いては日本酒を飲み、その魅力を伝えるのが僕の大切な仕事ですから、それぞれの日本酒のもつ個性やメツセージについて聞かれる場面が多くあります。最近、そこでよく言うのが「日本酒の豊かな表現力をしっかりと感じてほしい」ということなんです。

日本酒では、辛口や甘口という味わいについて「日本酒度」という値で表現しています。プラスの数値が高いほど辛口、マイナスの数値が高いほど甘口になる。ピンに貼ってあるラベルには、どれもこの日本酒度が書かれていて、その味わいは糖分だけではなくて、酸度やアミノ酸、アルコール度数との兼ね合いで決まります。もちろん日本酒度だけでは計れないのですが、飲む時のひとつの目安にはなります。

同じ辛口、甘口といっても、濃厚とかすっきりしているとか、バラエティーに富んでいるのが日本酒の魅力ですから、日本酒初心者の人は、先入観を捨てていろいろなとチャレンジしてほしいですね。

たとえば、同じ純米酒で日本酒度+4の辛口でも、増毛の国稀酒造『純米吟風 国稀』は北海道産の酒造好適米「吟風」を丹念に磨いて、コクと爽やかさが同居した気持ちのよい淡麗さだし、釧路の福司酒造『福司 純米酒』は芳醇ななめらかさで包み込みながらも、すっきり度合いが際立っている。どちらも料理を見事に引き立てる味わい。小樽の田中酒造『純米酒 宝川』は+5の辛口で、すっきりした飲み口ながらも芯の強い主張が感じられて、冷やでもぬる燗でも、魚料理と合わせたい感じですね。

味の好みは人それぞれだと思いますが、僕がオススメするお酒との向き合い方は、先に銘柄を決め込まず、日本酒のもつ細かな表現力を感じとって飲み進めること。ふだん何気なく使っている「まるみ」「なめらか」「ふくらみ」などといった形容詞を、自分の舌をもって表現すれば、日本酒の思いがけない出合いが待っているでしょう。

Find us on Facebook



👍 道産酒好きが集まる! 繋がる!
<https://www.facebook.com/Sake.change.hokkaido>



寄り道酒場 まいど
札幌市中央区南3条西3丁目 カミヤビル5F
TEL:011-281-8273
日曜休
17:00~24:00(金・土曜・祝前日~翌3:00)



酒と肴 三ヤ信
札幌市豊平区平岸3条13丁目5-7 ラ・ポービル2F
TEL.090-8274-9855
第1・3水曜休
17:00~24:00



全道に広がる道産酒応援の輪。
目印はこの木札のある店。
美味しい酒と肴を今夜も提供中!