

「秋田の地酒を学ぶ体験」ルポ

〜雪明りの熱燗ナイト編〜

日時／令和6(2024)年1月13日(土)
会場／武家屋敷通り 旧石黒(恵)家 きゅうしくる(けいけ)



「米の秋田は酒の国」。秋田県内にある日本酒メーカーは36歳。この講座では地元酒販店の店主を講師に迎え、日本酒の基礎知識、秋田で酒造りが盛んな理由と美味しさの秘密などを紹介。店主厳選の秋田の酒の飲み比べ、郷土食とのマリアージュも楽しんだ体験ルポです。



この日用意された「秀よし」の仕込み水

秋田・岩手などから計10名が参加

会場は約400年前のたたずまいそのままの武家屋敷通りにある「旧石黒恵家」。講師はその武家屋敷通りにある酒屋「樹の下や・よしなり」の店主 櫻田賢太郎さん。より専門的な知識を学びたい日本酒初心者から、実は醸造のプロフェッショナルという方まで、10名の日本酒ファンが参加しました。



この日用意されたオリジナルテキスト



まずは、お酒を仕込む「仕込み水」と、水道水の利き水クイズ。「仕込み水」は奥羽山脈の伏流水。一方は角館の水道水。水質の良さが知られる角館の水道水です。

が、飲み比べると「仕込み水」のまろやかさが際立ちます。

この日のために専用テキストを用意

用意されたテキストを基に、日本酒の基礎講座のお話がスタート。まずは先ほど試飲した「水」の話。続いては原料となる「米」さらには、「米」を糖化する「麹」、糖化した米を発酵、アルコール生成に必要な「醗」についてなど

を丁寧に説明。

「甘口、辛口、濃淡、コクなど、日本酒の味わいの目安は、日本酒度、糖度、アミノ酸値など数値でも表すことができるんです」と櫻田さん。さらには、蔵元ごとの個性、適温の違い、思いもつかなかった飲み方などを教えてもらいました。

ここからは実際にお酒と料理を味わいながら

櫻田さんが用意したお酒は4種類。



【この日のみの特別な献立】

料理／大根の山菜・キノコあんかけ
日本酒／特別純米酒 角館武家屋敷
薄口醤油で炊いた大根と、山菜・キノコのあんかけの組み合わせ。吟醸酒にも匹敵する洗練された味わいとコク。素材の旨味を引き立てる特別純米酒は、繊細な日本料理の食中酒としても理想的。

料理／一夜干し鮎の唐揚げ
日本酒／秀よし みちのく小京都 角館純米酒
鮎は町の中心部を流れる松木内川の特産。この地を治めた佐竹北家の殿様も好んだことから「殿さまあゆ」と呼ばれた鮎を一夜干し。旨味を増した鮎と厚みのある純米酒の組み合わせ。

料理／熊肉の時雨煮
日本酒／刈穂 山廃純米大吟醸 種月
秋田ならではの珍味ゆえお酒も吟味。旨味も仕上がった秋田の吟醸酒ゆえ、しっかりとした味付けの料理にもピッタリ。素材の個性をより際立たせます。

料理／本日のお酒全般
日本酒／出羽鶴 芳醇
角館地域の伝統食「大根の柿漬(大根を、渋柿、塩、砂糖で漬けた漬物)」や、「いぶりガッコ」などの漬物にはもちろん、本日の全ての料理との相性もいい。

ワイン同様、日本酒も料理との相性が大切。繊細な味わいの料理には吟醸酒系、しっかりとした味付けの料理には、厚みがある純米酒系など、日本酒のタイプと料理の相性について説明。地域の食との関係性も深い日本酒ゆえ、料理のチョイスも櫻田さんが担当。角館の美味しいものを知り尽くした櫻田さんだけに、お酒をより美味しく演出する地元色あふれる酒肴がそろいました。

美酒を生み出す秋田の気候風土

午後3時30分にスタートした今回の講座。酒杯を重ねることに雰囲気も和やかに。あつという間の2時間。講座のまとめは「なぜ秋田の日本酒は美味しいのか」について。

その理由のひとつが秋田ならではの食文化。その種類、消費量ともに国内屈指とされる「漬物」、ハタハタを原料とする魚醬「しよつる」、「さらには納豆、味噌、醤油」。これらはすべて日本酒と同じ発酵食品。実は秋田は発酵食品の宝庫。ちなみに、秋田には東日本地区の蔵元で使われる麹菌の約7割を担う企業もあるのです。水米などの原料はもちろん、仕込み時の雑菌の繁殖を阻む冬の厳しい寒さ、そして、酒造りにも活かされる秋田の発酵食文化。まさに、秋田の気候風土、食の歴史そのものが酒造りと大きく結びついているのです。



「いぶりガッコ」など漬物も発酵食品 | 「しよつる」と呼ばれる魚醬で味付けする「しよつる鍋」 | ハタハタの飯鮎も秋田ならではの発酵食品 | 地元・安藤醸造の醤油造りの様子 | 秋田首領にも登場する「松山納豆」

今回試飲した秋田の日本酒

<p>特別純米 角館武家屋敷 (樹の下や・よしなりオリジナル) 出羽鶴酒造株式会社 / 大仙市 価格 / 1,700円(720ml) 分類 / 特別純米酒 米 / 美山錦 精米歩合60%</p> <p>特徴 / 今回講師を務めた櫻田賢太郎さんプロデュース。「樹の下や・よしなり」限定のお酒。吟醸酒同様の60%精米ながら米の旨味を残し、まろやかな酸味が特徴。</p>	<p>秀よし みちのく小京都 角館純米酒 (名)鈴木酒造店 / 大仙市 価格 / 1,700円(720ml) 分類 / 純米酒 米 / めんこいな</p> <p>特徴 / 地元・仙北地域産の秋田県オリジナル酒造好適米「めんこいな」仕込み。飲み飽きない旨さが持ち味。ぬる燗もオススメ。</p>	<p>刈穂 山廃純米大吟醸 種月 刈穂酒造株式会社 / 大仙市 価格 / 3,300円(720ml) 分類 / 純米大吟醸酒 米 / 山田錦 精米歩合45%</p> <p>特徴 / 刈穂蔵伝統の山廃仕込み。酒母からしぼりまで約2か月の醗酵期間をかけて仕込んだ純米大吟醸酒。旨味も豊かでやや辛口仕上がり。</p>	<p>出和鶴 芳醇 出羽鶴酒造株式会社 / 大仙市 価格 / 237円(180ml) 分類 / 普通酒 米 / めんこいな 精米歩合75%</p> <p>特徴 / さらに秋田の普通酒。地元を中心に愛飲され続けてきた、スタンダードなタイプ。糖類無添加、程よい酸味と柔らかな口あたりが特徴で、冷やから燗まで幅広く対応。</p>
---	--	--	--

今回の特別企画会は、6月上旬開催予定
『定義のない“夏酒”について知る・味わう会』(仮) [秋田県内の蔵元からゲストも参加]

日時／令和6(2024)年6月上旬予定
秋田県内の蔵元からゲストを招聘。リアルな酒造りの現場の様子を紹介。櫻田さんプロデュースの夏酒と料理との出会いも楽しみです。

■詳細・お問い合わせ
詳細・ご予約は体験予約サイト「アンビュー」にて開設予定。ほか最新情報は「樹の下や・よしなり」インスタグラム等でもお知らせします。
★通常の「秋田の地酒を学ぶ体験」は毎土曜日に実施中! 詳細・ご予約は右QRコードまたは「アンビュー よしなり」で検索ください。



テキストの項目に沿って講話。随時、質問にも答える櫻田さん



それぞれの特徴を学びながら日本酒を飲み比べ、櫻田さんの料理チョイスも大好評



あつという間の2時間。初対面同士にもかかわらず、古くからの友人の集まりのように会話が弾む