

# 気になる日本酒



## 白ワインのような味わい 佐賀の「天山」

「お客様から、イタリアの白ワインみたいと言われたことがあるんです」と、とある試飲会で説明を受けてテイステイングしてみたら、本当に南イタリアあたりのコクと香ばしさとボディのある白ワインのようで驚いた。こんな味わいの日本酒もあるんだなと。あれ以来、お気に入り銘柄のひとつになったのが佐賀の「天山」だ。佐賀のお酒は甘口のイメージがあるが、天山は硬水仕込みのせい、しっかり骨太の辛口仕上げで知られる。

機会に恵まれ先日お蔵にうかがった。桜やゲンジボタルなど四季折々の美しい自然に囲まれた風光明媚な土地に深い歴史が交差した魅力あふ

れる小城市にお蔵は位置している。

うかがった3月末はお蔵の前を流れる祇園川に、黄金に輝く菜の花と野生のクレソンが青々と生い茂っていた。野生のクレソン！なるほど、これだけきれいな水が豊富なら、おいしいお酒ができるのも納得である。

天山酒造は文久元年（1861年）創業の精米・製粉・製麺業が基。酒造業は明治8年（1875年）から。「明治蔵」「大正蔵」「昭和蔵」が併設された広大な敷地は佐賀県遺産に認定されている。いずれも木造2階建てかわら葺き。巨大な柱や75メートルにもなる梁は圧巻。板張りの昭和蔵2階で開催される音楽コンサートは小城市の名物だ。お酒造り以外

でも、蔵はさまざまな形で楽しみを与えてくれている。

契約農家の良質な酒米で丁寧に住込まれた各銘柄を試飲させていた。一番飲みなれた「特別純米酒 純天山」のしっかりとボディのある辛口ながら、角が取れたなめらかな口あたりと、フワリとナッツのように香ばしいアフターフレーヴァーが、やはり心地いい。同じ中身で竹の皮包みの「地酒 天山」は国内外でも人気商品だ。ちなみにこの竹の皮、女性スタッフの方々の手作業で一本一本包まれている。

福岡国税局鑑評会の「純米お燗審査」で優秀賞を獲得しただけあって、お燗にするとふくよかさが増して飲み飽きしない味わいになる。有明の名産「クチゾコ」や「ワラスボ」など見た目はぎよっとするけれど実は繊細な旨みのある魚介類には、もう最高の組み合わせになる。ちよっと冷して小ぶりのワイングラスで飲めば、スパゲッティ・アツレ・ヴォンゴレ・ピアノコにじっくりくるからぜひ試していただきたい。

天山酒造

☎0952-73-3141