

## 米のうまみはたっぷり 値段は手ごろ、管理も楽

日本酒は、米を磨けば磨くほど（精米すればするほど）上質になる……。

そのヒエラルヒーの頂点にある大吟醸酒は、精米歩合50%以下、つまり半分以上をぬかとして除き、真珠のように表面を磨いた米で造る超・高精白な酒だ。ワンランク下の吟醸酒の精米歩合は60%以下。特定名称酒で最下位とされる本醸造酒でも70%以下と決められている。食用米の精米歩合は約92%なのに、酒造り用には、なぜこれほど米を精白する必要があるのだろうか。

米の表面に含まれるたんぱく質や脂肪分、ミネラルなどは、ご飯として食べるときには、うまみになるが、酒になると重くて、濁った味になる原因になる。酒用語でいう「雑味」のある酒になりがちだ。だから、上質な酒を造るには米を多く磨くのが常識となっている。ところが、数年前から精米歩合75%、80%といった低精白の純米酒が次々と登場。近ごろ、すこぶるうまいのだ。

「4年ほど前に、佐賀県の純米酒『七田』七割五分磨きを飲んだら味が雑だね。純米と名乗るには、レベルが届いていないと感じましたよ。ところが、つい最近、あらためて飲むと進化してきてびっくり。これは来たぞーっと早速定番にしました」と驚きを込めて話

## 【ほろ酔い指南】第10回

# 磨かない純米酒

## 東京・四谷 居酒屋『萬屋おかげさん』

究極まで磨き上げた米で造る大吟醸酒は

高級酒の代名詞。でも、その対局にある、

あまり米を磨かない米で醸した低精白の純米酒が最近、ぐんとおいしくなると評判です。今回は、えりすぐりの

純米酒をそろえる居酒屋店主に、米を磨かないで造る

純米酒の味わいとおいしい飲み方についてお話を聞きました。

文山同敦子 撮影伊藤千晴

すのは、東京・四谷の居酒屋「萬屋おかげさん」店主・神崎康敏さん。店にそろう70種ほどの日本酒は、ほとんどが純米造りというだけに思いはひとしお。低精白は、新たな魅力を持つ純米酒として注目し始めているという。

筆者も、吟醸酒こそ高品質という風潮に一石を投じるものとして、低精白の酒は長年マークしてきた。初めて出会ったのは平成11年。埼玉県の神亀酒造が、山田錦を80%精米して造った「仙亀」だ。当時、純米酒の精米歩合は70%以下と決められていたため、純



左から、日本酒のよきアドバイザー、店主で料理長の神崎康敏さん、料理担当の池田孝二郎さん、サービス担当なっちゃんこと堀内夏樹さん。店情報は117ページ。

米造りであっても、たとえ高価な山田錦を使おうとも、純米酒とは名のれず、特定名称酒にも入らないランクの低い普通酒に分類されていた。だが、蔵元は「上質な米を使えば磨かずとも、いい酒ができることを証明したい」と、先駆けとして商品化したと話してくれました。その後、平成16年に純米酒の精米歩合に関する規定が撤廃され、取り組む蔵が増えたというわけだ。

数多くが出回っている中で、神崎さんにおすすすめを聞いてみた。まずは、先述の「七田」は、山田錦を75%精米して造った純米酒を約2年間熟成させて出荷したもの。一口飲むとナッツや黒糖のような甘く香ばしい風味が広がって、思わず「うまっ！」とうなつてしまう。しかも低精白の酒にありがちな味の濁りはなく、飲んだあとももたつかない。「米のうまみがしっかりあって、あとで辛みがくるから、キリッと気持ちがいいでしょう？」と神崎さん。

お次は兵庫県の「奥播磨」山田錦八割磨き。これも約2年熟成だ。「この蔵の酒は、米の味の乗りがすばらしく、大好きな造り手ですが、若いときは味がカチコチに堅くて、レギュラーの純米酒では3年、4年熟成させてようやく真価を発揮する。でも、この低精白の純米酒は、すでに充分きれいなうまみが出ています。いかの塩辛と飲んだら、たまらないですよ」というおすす

かくはりま

## 奥播磨

純米 山田錦八割磨き  
平成17BY(酒造年度)

1杯 750円 1.8ℓ 小売り価格 2362円

山田錦の故郷、兵庫県にあり、米のうまみがたっぷりのった純米酒造りを得意とする蔵が、山田錦80%精米で造ったリーズナブルプライスの1本。「熟成による、よくこなれたまろやかな米のうまみが出ている。これぞ米の酒。すばらしい」と神崎さん。第一印象はキリリと端正で、ゆっくと酸を含んだうまみが広がっていく。酸いも甘いもかみ分けた大人の味わいとはこれ。常温がうまいが、燗にするとさらにふくよかになる。

下村酒造店  
〒671-2401 兵庫県姫路市  
安富町安志957  
TEL 0790-66-2004



# 磨かない純米酒

居酒屋「萬屋おかげさん」  
主人・神崎さん厳選

しもだ

## 七田

純米 七割五分磨き  
平成17酒造年度

1杯 750円 1.8ℓ 小売り価格 2625円

佐賀県・天山のふもと、蜜が乱舞する清らかな川のほとりにある蔵が、山田錦を75%精米して醸した無濾過の純米酒。出荷時に1回火入れした生詰め酒を、約2年熟成させて出荷している。ナッツや黒糖のような香ばしい風味にうっとり、あと口はさらっと軽快だ。「2年ねかせていいうまみだけが残った感じ。あと味は辛くて心地いい。常温がイチ押しですが、燗で立ち上がる香りを楽しむのもいい」と神崎さん。

天山酒造  
〒845-0003 佐賀県小城市小城町  
岩蔵1520  
TEL 0952-73-3141



きれい

## 亀齢

辛口純米 八拾

1杯 700円 1.8ℓ 小売り価格 2100円

広島県で、普通酒用に使われてきた中生新千本を80%精米した純米酒。舌ざわりはソフトで、味わいやさしく、米を磨いた純米吟醸のよう。神崎さんも「純米吟醸のようになめらかで、きれいにまとまっている。最後に心地いい渋みがあり、料理と合わさってうまみに転じるタイプ」という。神崎さんのおすすめは常温より少し冷やしたぐらいだが、熱燗もうまい。値段も安く、日常酒に最適だ。

亀齢酒造  
〒739-0011 広島県東広島市  
西条本町8-18  
TEL 082-422-2171



しろほんやり

## 七本鎗

純米酒 八十%精米

1杯 750円 1.8ℓ 小売り価格 2625円

琵琶湖の最北端にある小さな蔵元が、地元の農家が栽培した玉栄を粳米65%、掛米80%に精米して造った純米酒。神崎さんは「この蔵特有のパチンとはじけるような酸と、丸みを帯びたうまみの両方を楽しめる」とコメント。切れのよさは抜群で、和食はもちろん、こってりした中国料理や肉にも合いそう。「スッキリした切れを生かすには、冷たくして飲むほうがいいでしょう」

富田酒造  
〒529-0425 滋賀県伊香郡木之本町  
木之本1107  
TEL 0749-82-2013

