

天吹 超辛口 特別純米酒 生 H20BY

Amabuki Cho-karakuchi Tokubetsujunmaishu Nama 2008BY / Amabuki Shuzo

天吹酒造 三養基郡みやき町東尾 2894
☎ 0942(89)2001 <http://www.amabuki.co.jp>

720ml・1365円/山田錦/60/16/1.5/0.9/+12



15

20 POINT

I「熟成感のある穏やかなかんきつ系の香り。柔らかく膨らむ味わいは、果実味を帯びて優しい印象。後味をしっかりと引き締める酸もあり、きれいなまとまり」

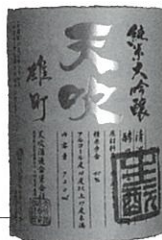
県東部、筑紫平野の穀倉地帯の一角を占めるみやき町の蔵。元禄年間(1688~1704年)の創業と伝えられ、現当主は10代目。現場では次世代の兄弟が企画・営業、そして造りに活躍していると聞く。ふたりは東京農大の出身で、その縁か東京農大短期大学部醸造学科が分離した多種の花酵母を用いた酒造りを行っている。酵母の種類はアベリア、イチゴ、ツルバラ、ナデシコ、ヒマワリなど多彩。ペゴニア酵母を用いたこの一本は「米のうまみを感じながらも、キレのある超辛口の酒」とする。逆にいえば、ただ辛いだけでなく、うまみをもたせるための米と酵母の選択。冷酒が蔵のお薦めで、冷蔵庫での熟成により味わいの変化を楽しむこともできるという。

天吹 生酛造り 純米大吟醸 雄町 H19BY

Amabuki Kimoto-zukuri Junmaidaiginjo Omachi 2007BY / Amabuki Shuzo

天吹酒造 三養基郡みやき町東尾 2894
☎ 0942(89)2001 <http://www.amabuki.co.jp>

720ml・2000円/雄町/40/16/1.9/1.6/+5



15

20 POINT

I「バナナ様の吟醸香に木香が少し混ざる。含み香はかなり強いバナナ香。口中いっぱい膨らむ、インパクトのある味わい。酸もしっかりとうまみを出して飲みごたえがあり、全体に勢いがある」

16.5

20 POINT

K「つや、輝き、透明感のある、緑が強いレモンイエロー。粘性はしっかりしている。ラ・フランスや白桃、グレープフルーツ、ハーブなどの香り。味わいのアタックは強く、しっかりと酸とたっぷりのうまみが特徴。ハムのグリルが食べたくなった」

40%まで磨いた雄町とシャクナゲ酵母を用い、生酛仕込みで醸した純米大吟醸酒。冷酒、常温、燗のいずれでも、それぞれの味わいが楽しめるという。当蔵では近年、合鴨農法による酒米の栽培を行っていて、2004年には有機農産物生産は場の認定を受けた。毎年、社員総出で田植え・稲刈りを行い、その米を用いた酒の販売も果たした。また、全麹仕込みや一部に古代米を使ったロゼ色の酒など新しい酒造りにも取り組んでいる。佐賀の酒の魅力について尋ねたところ、「蔵元自ら製造に携わる蔵が多いのが佐賀の特徴で、酒質の違いがはっきりしている。しかし、米のうまみを感じる甘めの酒が多いのも特徴のひとつかもしれない。近年は生酛や山廃など伝統的な造りへの回帰も数蔵で見られる」との回答をいただいた。

七田 純米 無濾過生 H12BY

Shichida Junmai Muroka Nama 2000BY / Tenzan Shuzo

天山酒造 小城市小城町岩蔵 1520
☎ 0952(73)3141 <http://www.tenzan.co.jp>

720ml・1208円/山田錦、レイホウ/65/18/1.8/1.5/+3



16

20 POINT

K「つや、輝き、透明感のある、淡いグリーン。粘性はしっかりしている。湿った印象の香りで、白桃などが感じられる。味わいのアタックは強く、口中で大きく広がる。アルコールのヴォリューム感も強い」

蔵のある小城町は北にそびえる天山山系によって水に恵まれ、古くから手すき和紙や手延べそうめんの産地として知られる。当蔵も1861(文久元)年の創業当時は、製粉と製麺をなりわいとしていたが、1875(明治8)年に造り酒屋へ転身した。カギとなったのはやはり水で、今も天山の中腹からわき水を引いて仕込みに用いている。この水が灘の宮水にも匹敵する硬水と聞く。また、天山の南に広がる穀倉地帯も酒造りの味方となった。この一本の最大の特徴は、パンチの効いた酸味、ダイナミックな味わいとキレのよさとのこと。「七田は食中酒を意識して醸した酒なので、既成概念にとらわれずにいろいろな料理と合わせて楽しんでいただきたい。中でこの酒は肉じゃが、牛すじ煮など煮込み料理と抜群の相性」と言う。飲用温度は冷酒か常温が蔵のお薦め。ちなみに、蔵の前を流れる祇園川は、源氏ボタルの棲息地として親しまれている。

むねまさ 特別純米酒 H19BY

Munemasa Tokubetsujunmaishu 2007BY / Munemasa Shuzo

宗政酒造 西松浦郡有田町戸矢乙 340-28
☎ 0955(41)0020 <http://www.nonnoko.com/>

720ml・1513円/さかの華/60/15/1.7/1.8/+1



15

20 POINT

I「熟成感のある果実香。ねっとりとした蜜を思わせるようなうまみを中心に、よく練れた酸が調和するコクのある味わい。余韻は長く、後味にヴァニラ様の風味があった楽しめる」

県西部に位置する磁器の町、有田の蔵。1985年に焼酎の製造を始め、1990年には清酒製造免許を取得して「宗政」を誕生させた。その後、リキュールや地ビール造りも手掛け、2003年には「酒・器・食」のテーマパークとして、有田焼の体験工房などを有する「有田ポーセリングパーク」を隣接地に開設した。この一本は、県が開発したオリジナル酒造好適米、さかの華100%から。「米の柔らかいうまみを生かし、コク深く仕上げた。純米酒ならではの個性的な味わいを楽しんでいただきたい。すき焼きやハンバーグなど肉料理との相性がよく、常温で◎、冷酒も○。レモンやライムなど、かんきつ類のスライス浮かべて味わうのもお薦め」と言う。仕込み水は黒髪山系の伏流水。佐賀の酒の魅力は?の問いには「佐賀は日本でも有数の米の産地。また、日本酒の命ともいわれる水にも恵まれている。上質な米、清らかな水、妥協しない蔵人たちが造る酒は、どこに出しても引けを取らない味です」との回答があった。