



● 豊かに生きる誌上セミナー

HUMAN HUMAN

日本酒をたしなむ

楽しむための心得 ③

※359号では「日本酒早わかりのキーワード」、
360号では「嗜き酒を楽しむポイント」をご紹介します。



細田 康氏

1966年生まれ。朝日酒造(株)(創業1830年)6代目社長。東京理科大学理工学部では応用生物科学を専攻。卒業後、大手総合化学工業メーカーに勤務後、1995年朝日酒造(株)入社。2012年社長就任。創業家以外から初の社長。日本酒の飲み方から楽しみ方まで情報発信に力を入れている。同社の酒蔵は里山と圃場に囲まれるなど周辺の自然環境とよく調和している。隣接する創立者の住宅・松籟閣は昭和初期に建てられたもので、国の登録有形文化財。地域とのつながりを重視した「酒造のある里」づくりの夢実現にも取り組んでいる。

朝日酒造株式会社 <http://www.asahi-shuzo.co.jp/>

意外な味わい方を試して 酒席の雰囲気も盛り上げる

● 乾杯のタイミングが座の盛り上がりを左右する

酒宴の席を楽しく盛り上げる、いくつかの方法をご紹介します。
大切なのはなんといっても雰囲気づくりです。宴の席にやってくる人は、誰だってワクワクしながら、楽しいひとときを期待しています。その期待を一手に集め、場を盛り上げるきっかけが乾杯という儀式です。
この儀式を成功裏におさめるカギは、乾杯のタイミングをできるだけ早めること。そのタイミングの早さと、後の宴席の盛り上がり度合いには相関関係があるというのが、私の長年の宴席経験から導き出された「法則」。これを時間軸にそったグラフに表してみよう。開宴直後に乾杯をすると、この時点で盛り上がり度はピークに近く、その後カーブは高止まりを保ちます。ところが開宴と乾杯の時間があくと、乾杯時の盛り上がりは端から低く、その後の盛り上がり度カーブは右肩下がりとなります。

あなたが宴会の幹事であれば、一足早く会場に足を運び、ご自身の一存で乾杯時の飲み物を全席にセットしてしまうことです。「私はビールがよい」「好みのカクテルでいきたい」といった各人の要望に応えようとして乾杯の好機を逃さないために、酒席をプロデュースしてしまう意気込みも大事。もちろん全員そろって乾杯の一杯が日本酒であれば、日本酒文化の振興に大きく貢献することでしょう。



大事なのは乾杯のタイミング!

● 嗜き酒のトレーニング効果を活かして

前回、好みの料理に合う日本酒探しのための嗜き酒をご紹介します。さまざまな嗜好を持つ人たちが集まる酒席は、ふだんの嗜き酒トレーニングの成果を試す、格好の場にもなります。例えば、あらかじめ会場となった飲食店のおすすめメニューをチェック。これに合った日本酒を用意して料理との絶妙な相性を体験してもらう、などを座の話題の1つにしても楽しいでしょう。最近では、厳選した日本酒の銘柄を数多くそろえ、料理に合った日本酒にこだわる店もあり、料理と日本酒の相性に明るくなれば、お店を選ぶ目も肥えてくるはずですよ。

● いろいろな飲み方にチャレンジし日本酒の楽しさを広げてほしい

酒席を盛り上げる話題として、日本酒の意外な楽しみ方は興味深いテーマになると思います。手軽に楽しめるのが、日本酒オンザロックです。日本酒が薄まってしまって…、という先入観念は捨て、ウイ

スキーや焼酎同様、オンザロックにすることでひと味違った味わいを楽しんでみてください。

また、香りに富んだ果汁を加え、変化を楽しむのもよいでしょう。例えば燗をつけた日本酒に柚子を数滴たらしてみてください。それだけで「こんなに爽やかな味わいになる」と驚かれるはずです。レモンやカボス、スダチなど柑橘系の多くがマッチしますが、とりわけ柚子と日本酒の相性は良いようです。ライムを加えて炭酸で割ってもいけるようです。

もう少し冒険し、紅茶や緑茶を加えてその相性を楽しんでみるのも。邪道ではと思われるかもしれませんが、当節の日本酒は造りがしっかりとしているので、個性の強い果汁を加えたり、ブレンドしたりしても本来の味が崩れてしまうことはなさそうです。

● お酒を飲んだ翌日も快適な朝を迎えるために

かつて、「日本酒を飲むと二日酔いをする」という通説を信じている人もいましたが、今ではどんなお酒であれ、度を超して飲めば翌朝にツケがまわるといった常識が一般化しつつあります。しかしその日本酒も、ビールや発泡酒、カクテル類など、お酒類の選択肢が広がる中で、いつの間にかアルコール度数の高いお酒の部類に位置づけられるようになりました。それゆえに、翌朝を快適に迎えるための知恵を身につけておきたいところです。

私自身、励行しているのが、ウイスキーをストレートで飲むときにするように、チェイサーとして水を飲むことです。重要な会議を翌朝に控えながら、お客様ととことん飲もうとなったときなど、日本酒と同量の水を摂るようにしています。日本酒が水っぽくなるのではと思われるかもしれませんが、そのようなことはなく、杯を重ねても新鮮な味と香りが持続するというメリットもあります。

これまでのたしなみ方、楽しみ方の通念を取り払うことで、日本酒の新しい世界が見えてくるはずです。パートナーである日本食が世界各地で迎えられる中で、日本酒の作り手として、その楽しみ方が今以上に広がってほしいと願っています。



飲み方もいろいろ。
気軽に楽しんで

HUMAN HUMAN プラスはウェブサイトへ

eふぁみり もあわせてご覧ください!

<http://jp.fujitsu.com/family/honbu/family/>



「あさひ山 蛸庵」より日本酒のおつまみレシピとともにをご紹介します。