

発行 サカタプレスコーポレーション
〒320-0023 宇都宮市仲町2-18
電話 028(624)9339(代)
FAX 028(643)1498
E-Mail tonton@sakata-net.com

© Sakata Press Corp. 禁 無断転載

2023年4月号

Tonton トントン

New open! 「さかた屋リカー便」が清酒竹鶴をお届けします。

風土と歴史が醸す食中酒「竹鶴」

竹鶴と聞くとウイスキーを思い出す方も多くでしょう。竹鶴酒造はNHK連続テレビ小説『マッサン』で有名なニッカウヰスキー創業者・竹鶴政孝の生家で1733年(享保18年)から酒造業を営んでいるのです。これまで栃木県内での販売はなかったのですが広島の優れた蔵元であることで知られ、かねてより熱烈なオファーを送っており、今回代表取締役の竹鶴敏夫氏が取材に応じて頂けるということで広島県竹原市まで伺ってきました。



竹鶴敏夫氏

竹鶴氏はマッサンこと政孝と同じ大阪大学卒で、その知識量と頭の回転の速さには圧倒されるほどです。そして自身の酒造りについて明確な哲学があります。

「竹原は瀬戸内海でも干満差が大きい一方で島が多いから波が穏やか。山からのミネラルで魚の餌は豊かであり、味わい深い魚介が獲れます。そのおいしさを最大限に高めるしっかりとしたうま味のある食中酒、それがひとつのテーマです。そしてその為に必要な要素として〈純米酒であること〉、〈熟成〉、〈お燗〉が挙げられます。日本酒の原料は本来お米のみです。戦時中の食糧難から醸造用アルコールを添加して増量したのをきっかけに現在でも半分以上の日本酒がいわば「アル添」です。アル添すれば原価は下がりますがうま味も下がる。竹鶴酒造の酒は全量アル添しない純米酒のみであり、それは広島県でも唯一です。麹菌を贅沢に用いて米麴を育て、技術と多くの労力をかけてうま味、酸味のしっかりした竹鶴らしい酒になっていくのですが欠かせないのが熟成です。最近では熟成させない綺麗でフレッシュな酒が多いですが、熟成により複雑味の増すワインがあるように、竹鶴の酒は熟成してより深みのある味わいをみせます。白ワインが熟成して濃い色調になるように竹鶴の酒は褐色が掛かっています。うま味、酸味がしっかりあるからこそ熟成してくれるのです。

そしてなぜお燗するのか、答えは簡単でその方が旨くなる性質の酒だからです。竹鶴の酒はお燗をする事で香りがたち、酸味、まろやかさ、うま味など酒本来の香味が引き立つのです。そして冷たい状態に比べて食事の良さを引き出してくれます。江戸時代では季節を問わず酒はお燗で飲んでいただけですが、江戸前の肴に合わせて飲まれていたように、竹鶴の酒も竹原の豊かな魚介を活かす酒を造ってきたのです。しかし単なる懐古主義でなく、歴史的にも甘口の酒が人気だった時代もあり、それが極辛口が支持されるようになり、更にもう少し柔らかい味わいの酒へと変化をしてきました。私共も才能ある若い杜氏を迎え更なる品質の向上を目指しています」

竹鶴さんからは穏やかな口調ながらも酒造りに対する情熱がビシビシと伝わってきます。100年以上前にマッサンが「日本人に本物のウイスキーを飲んでもらいたい」という情熱に駆られたように、竹鶴敏夫氏にも同じ熱い血が流れているに違いないと感じました。別れ際に「考えるな、燗しろ」ですよ」と笑う竹鶴さんの人間味にも魅了されました。(唎酒師 坂田晃一/JSA認定ソムリエ 生沼利一)



竹鶴酒造は江戸時代の町並みが残る景観保存地区にあります



左が純米(①)/右がにごり(②)



生酒造りに使われる半切り桶



原酒を試飲して頂きました



今回ご紹介する竹鶴酒造のお酒は2種類です。

①清酒竹鶴 純米 ¥2,640(税込み) / 1800ml

原料米 八反錦/加工用米・精米歩合 70%/アルコール度数 15度以上16度未満/日本酒度+11/酸度 1.7/アミノ酸度 2.5 2019年度醸造(順次入れ替わります)

②清酒竹鶴 純米 燗にごり ¥2,860(税込み) / 1800ml

「お燗するにごり酒」は竹鶴酒造が提案した新たな日本酒の楽しみ方です。甘いにごり酒が多い中、完全発酵により残った糖分を少なくしてありますので、締まりのある味わいです。ピザやチーズとの相性も◎

原料米 中生新千本/精米歩合 65%/アルコール度数 16度以上17度未満/日本酒度+9.0/酸度 1.9/アミノ酸度 1.6

◎日本酒のプロに聞く! なぜお燗するの? (酒のはしもと 代表・正木成幸氏)

日本酒は5℃~60℃程度と非常に広い温度帯で飲まれるお酒ですが、その分様々な性格のお酒があります。高精米の吟醸酒や生酒などは冷やして飲むことが多いと思いますが、竹鶴のようなアミノ酸や有機酸の多いどっしりとしたタイプのお酒はお燗をすることで見事に味わいを変化させて本領を発揮します。これを「燗上がり」と言いますが、単に日本酒を温めた「ホット酒」とは大きく異なります。そしてお燗をする事で食事とのペアリングに幅が出ます。脂の乗った肉や魚、中華やフランス料理にも合わせていけます。竹鶴は純米もにごり酒も特に高い温度帯、55℃から60℃でぜひ飲んでみて欲しいですね。

酒類販売管理者修業	
販売場の名称及び所在地	(有)坂田新聞店 宇都宮市仲町2-18
酒類販売管理者の氏名	生沼 利一
酒類販売管理研修受講年月日	令和2年6月1日
次回研修の受講期限	令和5年5月31日
研修実施団体名	栃木県小売酒販組合連合会

これはお酒です。20歳未満の者に対して酒類を販売しません
・20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。・商品お開けの際、年齢の確認をさせていただきます。
・お電話で注文を受付けますが、その際お手数ですが年齢を確認させていただきます。
坂田新聞店 代表者 坂田 一 販売責任者 生沼利一 住所 宇都宮市仲町2-18 ☎028-622-8131

ご注文は坂田新聞店まで 0120-667-794 受付時間：10時~16時(日・祝・休刊日を除く)

- 電話または販売スタッフにお声かけください(坂田新聞店から新聞を購読しているご家庭に限ります)
- お届け先はご依頼主ご自宅となります ●食品につき商品の返品はご容赦願います ●一部お届けできない地域がございます