

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5月号

# Tonton トントン

送料  
無料

「さかた屋リカー便」が銘酒「日置桜」をお届けします。

## 山陰を代表する銘酒「日置桜」

日本海からの寒風吹き荒ぶ2月、日本酒のスター生産者・山根酒造場の山根正紀氏に会うために鳥取県青谷町を訪れた。「寒いのに遠路遙々ようこそ」。穏やかな声のトーンと精悍な顔立ち、独特の雰囲気がある佇まいにこちらも背筋が伸びる。宇都宮から新幹線、飛行機、車と乗り継いで約6時間。確かに近くはないが、それ以上の魅力がこの蔵にはある。日置桜は全国的にも人気銘柄であり、漫画『美味しんぼ』にも取り上げられたことでも知られその特徴は数多い。その中で今回は「シングル醸造」と「強力米」というテーマに絞ってご紹介したい。

### ～「農」と「醸」を繋ぐ～

「どれくらいの農家さんが、自分たちが出荷した米がどんなお酒になるのかイメージできていますか？」と山根氏。たとえ酒蔵が自ら米を栽培したとしても、かつての食糧管理法により、その米を使用して醸造することができない時代があった。そういった背景もあり、多くの酒米農家は自分たちが栽培した米がどの酒蔵で使われているのか知るすべがなく、知らなくても等級検査で1等ならばそれで良い…、が当たり前だったという。その後、食糧管理法が廃止され、山根氏は農家と密にコミュニケーションを取り『化学肥料や農薬を減らして欲しい』『田植えの時期をずらして高温障害を減らして欲しい』など衝突しながらも説得を続け、納得のいく酒米のみを仕入れている。そして日置桜の瓶の裏ラベルには原料となった米の生産者の名前が記されている。これは山根氏のこだわりで、米の生産者ごとに仕込桶をたて、基本的に他の生産者の米と混ぜない「シングル醸造方式」を採用している。作業は煩雑で負担の大きいものではあるが、米や田んぼでの課題が明確になり、生産者のモチベーションの向上など、その効果は計り知れない。「農家は我々にとって大切なパートナー。自分が育てた米がどんな酒になるか感じてほしいんです。良質な米だから良い酒が出来るとは限らんが、良質な米でなきゃ良い酒はできない。【醸は農なり】です」

### ～幻の酒米「強力（ごうりき）」の復活～

大正時代に鳥取県原産として生まれた酒米「強力」は当時から酒造りに向いた優良品種として知られていたが、穂先までの高さが1.5m程にもなり、そのあまりに長い丈のため栽培が難しく次第に姿を消した幻の酒米である。「現代の醸造技術であの強力を醸してみたい」という熱い思いから、鳥取大学の農学部に保存されていた極めて僅かな強力を種籾として分けてもらい、数年かけて酒造りできる生産量にまで復活させた。山根氏曰く「強力はすごく硬い米で精米には時間がかかるし、お酒になる過程で溶けにくく量産に向かない。新酒の段階で味わいも香りも硬く良さを感じづらいが、熟成することで真価を発揮する。なんとも魅力的な品種なんだ」

### ～日置桜 伝承強力 純米吟醸～

取材日の夜は鳥取市内のビストロで山根氏とともに数種の日置桜をテイスティングさせて頂いたが、魚介からバターを使った肉料理まで幅広く合わせていける、食欲のスイッチを入れてくれるような食中酒ばかりだ。その中でも伝承強力・純米吟醸のお燗が白眉の一杯だった。吟醸らしい洗練された米の旨さ、緻密で雑味を感じないしっかりとした酸とほのかな渋み。まだ少し若さを感じるがスケールが大きく、今後時間とともによりうま味の乗った酒に育つに違いない。「伝承強力は少し冷やしても良いが、50℃台前半のお燗でその上品さを感じてもらいたい。原料米は数馬さんの強力。うちの契約農家でも随一の生産者だよ」。強力米最高の生産者と言っても過言ではない数馬豊氏の米と鬼才醸造家・山根正紀の想いの詰まった渾身の一本。坂田新聞店がお届けします。  
(咧酒師 坂田晃一／JSA認定ソムリエ 生沼利一)



日置谷の寒桜



山根さんに蔵を案内してもらいました



発酵中の強力1



発酵中の強力2



## 山根酒造場 日置桜 伝承強力 純米吟醸

¥3,751 (税込み) / 1800ml

原料米・強力 精米歩合・60% 日本酒度+14.0 酸度1.8 令和3年醸造

◎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)

日本酒でも「開封後なるべく早くお召し上がりください」と注記されるタイプのものが多いですが、日置桜の様に空気に触れて酸化しながら美味しくなっていく酒は時間経過とともに味わいが魅力的に変化していくのです。今日でも明日でも、1週間後でも1か月後でも1年、2年後でも…。飲むのを我慢できるかとの聞いてしょうが(笑)、1年、2年くらいではヘタりませんよ。数年かけてそれぞれの美味しい飲み頃を探るのも面白いかもしれませんね。開封後も瓶内で「育ち」、空気に触れて味わいが開き、時間と共に変化していきます。この点は同じ醸造酒であるワインと少し異なる点で純米酒の長所であり、開栓後も安心してゆっくり楽しんで頂けます。まずお食事の前半に伝承強力をお燗してその上品さを楽しんでから、どっしりとした竹鶴純米(TonTon4月号掲載。2面に詳細あり)で食事をすすめる、という様な楽しみ方が気軽に出来るのも熟成する日本酒の良いところではないでしょうか。 ※保存は常温でも日光のあたらない冷涼な場所がおすすめ。低い温度であればあるほど、ゆっくりと熟成していきます



ご注文は坂田新聞店まで

受付時間：10時～16時(日・祝・休刊日を除く)



0120-667-794

●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

酒類販売管理名簿	
販売地の名称及び所在地	(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。\*商品お届けの際、年齢の確認をさせていただきます。  
\*お電話で注文を受け付けますが、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 坂田一部 販売責任者 生沼利一 住所 〒320-0023 宇都宮市仲町2-18 ☎028-622-8131