

学ぼう 習おう



79年生まれ。松本市在住。日本酒サービス研究会が認定する「きき酒師」の資格を取り、各地で講師を務める。08年5月に日本酒への理解を広める団体「新党日本酒」を結成、党首に就任。食の月刊誌「dancyu」で日本酒委員(07年)を務めた。

日本酒のおいしい飲み方は

湯せんで燗、香り・うまみが違ろ

寒くなると、「家飲み」の機会が増えてくる。これから冬にかけては、日本酒を燗につけ、ゆるりと夜を過ごす人も多いだろう。

きき酒師で、「新党日本酒」という名のグループを立ち上げた吉村結城子さんに会おうと、「私は一年中、燗酒を楽しんでます。日本酒は温めると、閉じこもっている香りとうまみが花開いて、おいしく感じます。また、冷酒よりも飲むペースがゆっくりで、体を温めてくれるので胃腸への負担も少ないですよ」。つまり味と健康の両面で「オススメ」というわけだ。上手な燗のつけ方を聞くと、電子レンジは御法度と

先生は… 吉村結城子さん・「新党日本酒」党首

いう。「熱が均一に伝わらず、まろやかな味になりません」。湯せんの方法を紹介してくれた。鍋に湯をわかし、80〜90度になったらとっくりを沈める。1分ほどしたら鍋から引きあげ、30秒ほど「休憩」。再び鍋に入れて45秒〜1分ほど温める。こうすると口当たりがやわらかくなるという。

酒の温度にセオリーはなく、好みとか体調で変え、その酒に合った適温を探るのが楽しみの一つとか。温度帯ごとに呼び名があり、ほんのり温かければ、人肌燗(35度)か、ぬる燗(40度)。チリツと熱く感じれば、上燗(45度)だ。最近では、卓上で手軽に燗を楽しめるようにと、専用の容器がセットになった燗酒器も豊富になってきた。写真手前。

「燗に向くのは安い酒と言う人がいますが、これは間違い。純米や吟醸酒など良い酒ほど奥行きがあり、燗に向きます。ただ、大吟醸のような吟醸香を楽しむ酒は避けた方が無難です」。また、燗酒、冷酒に限らず、合間に同量の水を飲むことを勧める。日本酒通の人ほど、「和らぎ水」を口にして、のどがかわかないようにしているという。

「日本酒は家庭料理、郷土料理にぴったり。今夜もおいしい燗酒で乾杯してください」(深津弘)

吉村さんが講師を務める次回の講座は、11月17日午後7時から松本市の寿台公民館で。「利き酒講座 全

国地酒紀行 東京編」と題して、東京の地酒を学ぶ。定員20人。教材費として1千円。持ち物は筆記用具、

はし。問い合わせは平日午前8時半〜午後5時15分、同公民館(0263・58・6561)へ。