初 体 験

第4回モニター試飲会
《夏に日本酒を楽しむ編》

八百新酒造株式会社
山口県岩国市今津町3-18-9
TEL：0827-21-3185
info@yaoshin.co.jp
http:www.yaoshin.co.jp

7月7日、七夕の夕べ。7名（男性2名、女性5名）の方にモニターになっていただき、『夏に日本酒を楽しむ』をテーマに試飲会を開催しました。
ご用意したお酒は『雁木』の①純米無濾過生原酒、②ひとつ火、③活性にごり発泡純米生原酒の3種。いずれも山田錦・精米歩合60％の純米酒を利き比べていただきました。
そして、今回の料理は、″夏野菜と旬の魚の天麩羅″と″そーめん″。″天麩羅″は蔵に特設した厨房で蔵人が揚げ、熱々の揚げたてを一品づつ味わっていただきました。
そーめんを盛る竹の器も、3種類のグラス受け台も蔵人が手づくりしました。

《初体験その１～冷たいお酒》
■純米無濾過生原酒（以下、**純生原**と短縮）

「日本酒はお燗で飲むものと思い込んでいましたが…」と、おっしゃっていた0さんは冷やした純生原を飲んで「まず香りの良いのに驚きました。一口飲んで″きつい″と思いましたが、飲んでいるうちに美味しく感じてきました。インパクトがあって最後まで変わらないのが純生原でした。私はコレが好きです。いろいろ飲んで一回りしても純生原に戻る感じ。」と、すっかり冷たい日本酒のおいしさに目覚めたご様子。
一方、アルコール自体が弱い上に特に日本酒には苦手意識をもっていたI奥様は、「こうやって冷たい状態で提供していただくと自分にも飲める。特に、純生原は注いだ時点から広がる香りや少し粘り気を感じる味わいは素晴らしく従来の酒と全然違う。純生原が一番好き。」と、こちらも日本酒開眼か！
いずれにしても、本日のお酒の中で最もヘヴィーな無垢の酒＝純米無濾過生原酒が日本酒に距離があった女性の心をストレートに掴んだのは印象的なことでした。

《初体験その２～利きくらべ》
■ひとつ火

「純生原→活性にごり→ひとつ火、の順番で飲むと″ひとつ火″は水の如し」と、おっしゃるのはIご主人。「こうやって意識して飲むと違いが分かるね」と、酒豪のIさんじっくり利き比べをすることは初めての経験で″違いが分かる自分自身″に感心することしきり。Iさんのお好みは″ひとつ火″。「この酒が最後まで飲める」と。
この意見に同調されたのが本日参加のもう一人の男性であるFさん。「この酒と比べて辛いか甘いか、強いか弱いか、″ひとつ火″は私にとってのスタンダードのお酒なんです。」とは筋金入りです。
純米無濾過生原酒派＝ビギナー女性 VS ひとつ火派＝ベテラン男性と今回は、対照的で面白い図式が浮かびあがりました。
しかし、それぞれの一番のお好みは別にして、「食事をしながらならひとつ火が一番」と皆さん異口同音に″ひとつ火″を評価なさいました。オールマイティの食中酒として絶対の自信をもって“ひとつ火”お奨めしている蔵元の面目躍如でした。

《初体験その３～発泡の日本酒》
■活性にごり

「衝撃的！」「おしゃれ！」「新鮮で凄くおいしい！」…活性にごり初体験の皆さんの声です。
一方経験豊富組みの方のご意見も興味深かいものでした。「活性にごりのチリチリ感は料理を食べていても邪魔にならない。冷～常温～温め、と温度の経過とともに感じが変わるのが新鮮でした。」と、日本酒をこよなく愛する女性Tさん。
「活性にごりはシャンパンに代わる食前酒というよりも僕はにごり酒として楽しみたい。」とFさん。

上記、初めての日本酒体験もさることながら、今回ご参加いただいた方のほとんどが酒蔵に入ることが初めてなら、お互い初対面。初めてづくしの夕べでしたが、和気藹藹と楽しい時間が流れ、気が付けばもう酒蔵友達！
また、蔵人が自前の料理をご提供するのも初挑戦。器づくりから始まりこの夕べのおもてなしのために酒造りと変わらぬアグレッシブな姿勢を見せてくれた蔵人たちに、ご参加の皆様から大きな拍手をいただいた一夜でもありました。

【旬の魚】メニュー
キス、小鰯、穴子、タコ、スルメイカ、鱧、
【夏野菜】メニュー
アスパラ、大葉、しし唐、オクラ、新レンコン、アボガド、
なんといっても当日一番人気を集めたのは“あつあつ揚げたてのてんぷら”！　「揚げたてがご馳走」とはいえ厨房を担当した榊田くんプロ顔負けの腕前。
「店開けるんじゃないか」の声も。