

「お酒のこと」

「和食 日本人の伝統的な食文化」が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の世界無形文化遺産に登録されたこともあり、日本酒は「SAKE」として世界で注目を集めています。

ただ、学生時代に居酒屋などで慣れない「冷や」や「熱燗（あつかん）」を飲みすぎて悪酔いした経験から、苦手意識を持つ人も多いようです。私も四、五年前まではそうでした。ところが、日本酒のことを少しずつ知るたびに、おいしく頂けるようになり、今では一番好きなお酒になりました。

日本酒はコメを発酵させて造る、醸造酒。酒造りは「瑞穂の国」と呼ばれてきた日本の伝統的な6次産業の一つともいえます。麴（こうじ）菌と酵母という二種類の微生物を働かせ、淡白ながらどんな料理にも負けない腰のあるうまみ、料理を引き立たせる芳醇（ほうじゅん）な香りをコメからつくり出します。和食はもちろん、洋食、中華とさまざまな料理との相性が良い寛容さを持っています。

まずはラベルを読んでみてください。生産地、酒米の種類、精米歩合、仕込み水、杜氏（とうじ）名などが書かれており、味わいがそれぞれに違うことに気付くはずです。それが、ワインでいうところの「テロワール」（製品に現れる土壌や気候などによる個性）です。気に入ったら実際に酒蔵を訪ね、作り手のこだわりや酒造りの知恵に触れれば、より味わいが深まります。

十二月はお酒を飲む機会が多いですね。「日本酒が苦手」という人には「純米大吟醸」がまずはお薦め。精米歩合50%以下の白米、米麴、水を原料にした香りや色つやの良好な日本酒のことで、フルーティで飲みやすいものが多いのです。きりっと冷やして召し上がってください。