

乾杯 蔵に幸せあれ

「女子組」東北応援イベント



東日本大震災からの復興へ一歩一歩進む東北の酒蔵。「女子組」は21日、「応援します！東北の酒」と題したとき酒会を、京都フライントンホテルで開いた。お酒好きな女性たちが70人が東北の蔵元3人から酒造りにかける意気込みを聞き、思いのこもった酒を味わった。

■トークショー

トークショーには、岩手県から仙酒造の金野靖彦社長(66)と赤武酒造の古館秀峰社長(48)、山形県から鈴木酒造店長井蔵の鈴木大介専務(40)が登場。とき酒師、葉石かおりさんの司会で、被災後に地元を離れて生産を再開したいきさつを語った。一昨年の震災は、ちょうど酒造りを終えた時期。3社とも、原酒をたっぷり蓄えた蔵を津波に流された。古館さんの蔵は岩手県大槌町にあった。看板商品「浜娘」の仕込みは震災後、今年が3回目。「1歳、2歳の酒造りは他の蔵の力をお借りした。3歳こそは自分たちで育てよう」と蔵を建設中です。なんとしても20歳までは私の手で育てたい」

喜び分かち合う酒 願い

岩手県陸前高田市で被災した酔仙酒造は津波で会社が流され、社員ら7人が死亡。大船渡市に新しい蔵を再建した。大勢の命を奪う津波を目の当たりにした金野さん。「しっかりと物づくりをしてお客様の命を守り、信用を得て、社員を守りたい」と話した。鈴木酒造店は震災まで福島県浪江町にあった。だが、住民は原発事故で避難を強いられ、散り散りになった。鈴木さんも現在は山形県長井市に蔵を構える。「漁師の祝い酒を造ってきた。そしていま、本当の意味で喜びの酒、分かち合いの酒を造りたいと思う。地元の人たちをつなげられたらうれしい」

参加した大阪府の派遣社員、藤本真紀子さん(42)は「復興できるか分



①蔵元と参加者でカンパイ！
②試飲を楽しむ
＝いずれも京都市上京区、伊藤菜々子撮影

復興への一歩 注ぐ元気

からないが復興に挑戦する、という金野さんの言葉に感銘を受けた。兵庫県の主婦、国枝亜佐美さん(51)は「一歩進んで奮起している様子が伝わり、こちらが元気をもらいました」と話す。(佐藤美千代)

■とき酒会

とき酒会ではボランティアで駆けつけた各地の蔵元も自慢のお酒をふるまった。

「阿櫻」「三千櫻」を扱う田中文悟商店(横浜市の東京支店長の山崎司さん(40)は「同業者として被災地の酒蔵を支援したいと思っています」と話す。

「千代菊」(岐阜県羽島市)の酒造部、清水裕貴さん(24)は「近頃の日本酒は醸造技術の向上で、とても飲みやすくなった。鵜飼いで有名な長良川の伏流水を使い、口当たりが柔らかいんです」とこぼす。

「日本酒は立派な『お国自慢』。協力して業界を盛り上げたい」と熱く語るのは、「龍力」を造る本田商店(兵庫県姫路市)の5代目本田龍祐さん(33)。「女性向けに、お酒を甘めにするのは女性をバカにしている。おいしい酒を直球勝負で伝えたい」と意気込む。

2004年に中越地震を経験した青木酒造(新潟県南魚沼市)からは「鶴齢」。ほのかな香りと優しいうまみが持ち味だ。営業部の田村佑介さん(28)は「女性はしっかり食べて飲みますね。おすすめのお酒を周りの人に勧める共感力や発信力に驚きました」と話した。(伊藤恵里奈)

三酒三様の魅力 料理とも好相性

葉石かおりさんに聞く

被災した三つの蔵のお酒にあう飲み方を、葉石さんに教えてもらった。

まずは赤武酒造の「浜娘」を一口。「きれいな味の中にも米のうまみがしっかり。味の濃い煮物や海産物、特に数の子やイクラなど魚卵系にあいますね」

酔仙酒造の「雪っこ」はにごりざけの原酒。甘酒のように甘みがある。葉石さんのおすすめは、氷を入れてロックで楽しむ飲み方。「生クリームやチーズなどクリーミーな食材や、納豆や塩糰(こうじ)といった発酵食とも相性がいい」

次に鈴木酒造の「磐城壽」を味わった後、葉石さんは感嘆の吐息を深くもらした。お酒単独で飲んでもいいし、食中酒としてお料理の引き立て役にもぴったりだという。「たとえば、刺し身をオリーブオイルや塩こしょうで洋風に味付けしたカルパッチョやきんぴらといった素朴な食べ物をはじめ、どんな食事にもあう懐の深いお酒ですね」

◇デジタル版「女子組」(<http://www.asahi.com/jsg/>)では動画もご覧いただけます。