

酵母の神秘

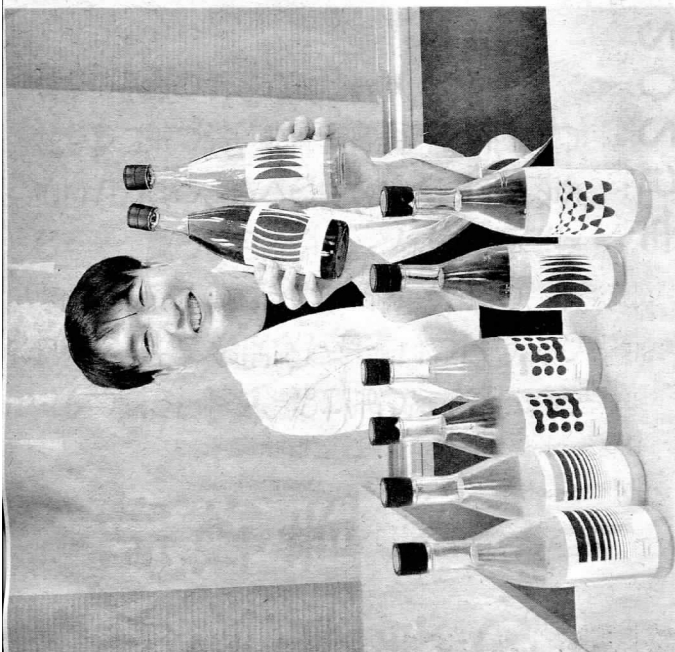
米だけで桃やパイナップル味に

新時代の「実験的日本酒」

トロピカルな香り、赤いしずくの複雑な酸味と渋み…。いずれも国産の米と米麴、水のみで醸された正式な日本酒というから神秘的だ。高精米、淡麗辛口といった、従来の評価基準からは「圏外」になりそうな、多様な味わいの実験的日本酒が台頭している。昨年末のユネスコ無形文化遺産登録など世界的評価が高まる一方、国内では日本酒離れが進む昨今。伝統と新技術と感性の融合が日本酒の新時代到来を期待させる。

酒造大手「月桂冠」(京都市)では、実験的な日本酒を試作段階から商品化(BC通販・数量限定)し、客の声を商品に反映してアップデートを続けてゆく「Gekkeikan Studio」(ゲッケイカン スタジオ)プロジェクトを令和

近ごろ 都に流行るもの



実験的日本酒を造る「Gekkeikan Studio」プロジェクトリーダーの大倉泰治さん(東京都港区の月桂冠東京オフィス)

3年にスタート。8種の酒を商品化している。

昨年11月発売の最新作「No.5」は、古代米の色素を生かした赤い日本酒だ。口に含むと赤ワインの新酒のような深みや酸味が広がる。同時発売の「No.3・1」は、パイナップルの甘い香りが華やか。完売済だがメロンや桃の風味の日本酒も商品化している。「すべて酵母の働きをなせる業。ばくちみたいな面があつて、何百という酵母からどんな味ができるのか、試すことから始まります」とプロジェクトリーダーの大倉泰治さん(35)。月桂冠創業家14代目にあたる常務取締役である。

京大卒業後、東京の大手証券会社に勤務している頃、東京を中心に外国人も巻き込んだサケムーブメントが起きていた。酒造醸造免許の新規取得が難しい起業家が、米、米麴に副原料を加えた新たな醸造酒「クラフトサケ」に挑戦する姿などに触された。「先端技術を持ち設備にも恵まれているうち(月桂冠)なら何ができるのか。東京のマニアに刺さる、良い意味でとがった日本酒を造ってみたい」

平成31年、家業に入社。プロジェクトとして形にしたゲッケイカンスタジオの商品は一律3300円(720ml瓶)で、精米歩合の表記もしていない。理由は「先人観なく、自由に純粋に味わって評価してほしい」から。プロジェクトの研究者2人も京大同窓で同学年。創業寛永14(1637)年、明治期に日本酒メーカー初の研究所を設立した伝統の上に、日本酒のイノベーションを起す。

東京・新橋の飲み屋街でも目撃された。路地裏の「酒と肴」では客層が若手30代の男女が急な階段を上って

「好きなお酒が決まっている。若い、若者ほど美観的な日本酒も強い。酒離れといわれるが、いって、大学の日本酒サークルも活況。醸造の背景を知りたい。味への探求心から、お客さん30代以下や女性ばかりになる」と、店主の瀬川大地さん(44)は夜ほほ満腹だ。

高城農家仙沼港直送の魚介をたくさんに、目利きした日本酒50種。「十四代」而今」といって高級地酒から大手、クラフトまで、価格幅も広いが一杯(600円)。

瀬川さんは造り手の変化も指し、「たくさん米を削る大吟醸が価値観ではなく、地元農家さんの切に使う、あまり磨かなくなるとな味のお酒を造る、若い蔵元が増えてきた」

ゲッケイカンスタジオもわざわざ購入して扱っている。「想像外にわいが感動と喜びにつながる。の相性でさらにおいしく飲んだい。従来の日本酒にないタンニンにはサシショウを和かす。一にかもやマクロも。パイナップルのNo.3・1はぬが漬けやチン介ならホヤ。初夏には気仙沼をせませます」

月桂冠が昨年全国発売した「は、ゲッケイカンスタジオが手頃な低アルコール日本酒で、つた層も取り込んでいる。実験の概念を広げ、また新たな真意をくれそだ。(産)