

# 「やさしい日本酒サロン」を通して

# おしゃべりサロン

四半世紀に一度のプリザード(暴風雪)をものともせず、大いに盛り上がった「やさしい日本酒サロン」実践編！



尾畑留美子さん

佐渡の「真野鶴」蔵元・尾畑酒造株式会社専務取締役。1965年、旧・佐渡郡真野町の尾畑酒造の次女として生まれる。佐渡高校、慶應義塾大学卒業後、東京都内の映画会社・日本ヘラルド映画の宣伝部に所属し、主にハリウッド映画の配給宣伝にかかわる。1995年に結婚。ヘラルドを退職し72日間の酒を巡る世界の旅を取行、その後現職。「旅する地酒が故郷を語る」をモットーに邁進中。

「今更そんなこと、他人に聞けない！」。そんな経験、ありませんか？それが日本酒のことで、地酒王国・新潟県人であったなら尚のこと。巷にワイン教室は数あれど、おいしいお酒をたくさん飲む機会も数あれど、意外と少ないのが日本酒を勉強する機会。皆さんが大好きな日本酒は、少しの知識があればもっとおいしく飲めるはずなのですが……。

そんな思いから、「やさしい日本酒サロン」なる初心者向けのお酒の教室を三回に渡って開催させて頂きました。

第一回は『はじめましての日本酒と簡単おつまみ』。お店で日本酒を選ぶ際、ラベルで味わいの特徴の目安が付くように基本知識と用語のお勉強。そして料理研究家の中島有香さんに、簡単に出来るおつまみのコツを伝授して頂きました。

第二回は『温度と器で楽しむ日本酒』。同じお酒でも温度や器によって味わいは変わります。温度による味わいの変化や器の特徴などについてお話しさせて頂き、続いて燕の玉川堂当主・玉川基行さんに鉦起銅器の歴史や魅力を御披露頂きました。



さに最適な環境。またサロンに参加された方には、留学生を含む大学生や女性の姿も多く見られたのが印象的でした。蔵元の立場からなるべくわかりやすい言葉と先入観を持たないアプローチで臨みましたが、サロンの居心地はいかがであったでしょう。

「日本酒の世界は奥が深い」。よく言われる言葉です。しかしながら、それは難しいルールやしきたりがあるという意味ではありません。日本酒には広い可能性があり、たくさんのお楽しみがあります。ちょっとだけお酒の基本を知ることによってあなたの酒ワールドはぐっと広がり、一本のお酒が何倍にも楽しめるようになります。大事なことは、楽しくおいしく飲むこと。『やさしい日本酒サロン』を通して、そんな酒ワールドの入り口にご案内出来たら光栄なことです。なんとと言っても日本酒はニッポンが世界に誇る国酒。懐深く、いろんなシーンで大活躍してくれるのに違いありません。

三回は実践編を希望する声にお応えし、六種類の「真野鶴」をご用意して『新潟キューイジーヌで日本酒とワインを楽しむ会』をカーブドットとやのにて開催。洋食と合わせる日本酒、ワイングラスで飲む日本酒、そして酒米、越淡麗<sup>®</sup>を使った料理、日本酒ベールのシヨコラ・リキュールや酒粕を使ったデザートとのマッチングも。ワインとともに普段とは違う日本酒の飲み方をご提案してみました。意外に相性の良い組み合わせに、新しい発見もあったことと思います。

