



写真・文 タカヤナギユタカ

純米酒やましろ 720ml 1,500円(税込) 販売/山代酒商組合加盟の各酒販店等

その旨さはもうまさに目から鱗が落ちたようなもので、それ以来、僕の日本酒への認識は180度と言っていいほど変わった。特に、魚、それも刺身には絶対日本酒が良い。それもテレビCMをバンバン流す超がつく程有名な酒造メーカーのものではなく、地元のこと

子供の頃、父親に日本酒を勧めさせられた記憶がある人は多いことと思う。僕も小学生の頃だろうか、父が飲んでいた日本酒(実家は富山なので「立山」か「銀盤」だったと思う)を一口、いやー嘗めて、ウエツとしたことを覚えている。

それも当然。子供の未発達な味覚に日本酒の旨さがわかるはずがないのだ。日本酒が美味しいと思ったのは、二十代後半のこと。きっかけは白山市の酒蔵さんが世界的な食品コンテスト「モンドセレクション」に出品される時に英訳のお手伝いをさせていただき、そのお礼にと純米大吟醸をいただいて一口飲んでからだ。

日本酒は旨い!  
山代温泉の地酒  
「純米酒やましろ」。



その規模の酒蔵のちゃんとした日本酒に限る。  
さて、「純米酒やましろ」である。  
加賀市の山代温泉には十数年前まで「太鼓の縁」という地酒があったのが、20数年前にその酒蔵は廃業。でも山代温泉の酒屋仲間が、山代温泉ゆかりの酒を売りたいという熱い思いで復活した山代の地酒。  
山代温泉の山あいでも育てた酒米・五百万石を、山代温泉の薬王院温泉寺の井戸水で鹿野酒造の農口杜氏が陣頭指揮を執って仕込むので、これが旨くないはずがないのでして。  
その香りは芳醇、味わりはまるやかでコクがある。1本あつという間に空いてしまうのだ。

今、日本では日本酒の消費量が右肩下がり落ちてしまっている。一方で、アメリカやヨーロッパでは日本酒がブームだ。それは単に日本食のヘルシーなイメージの投影だけでなく、味覚的に純米吟醸などのちゃんとした日本酒の旨さが評価されていること。  
今の酒蔵は大変な企業努力で美味しい日本酒を作り出している。それをセレクトする外国人だけに楽しませるのはもったいないじゃないですか。ねえ。



表紙・裏表紙写真 タカヤナギユタカ  
表紙 吉光の一里塚(能美市吉光町)  
裏表紙 空とこども絵本館の分館・絵本館ホール十九番館(小松市京町)

# 加賀日和

vol.12

## CONTENTS

安宅港口灯台(小松市安宅町)

P03  
これが欲しい! 純米酒やましろ

P04  
エッセイ「愛しの南加賀」 タカヤナギユタカ

P06  
「道」の記憶を求めて、北国上街道をゆく。

P28  
つくる・人 関法子さん(工房唐子)

P30  
加賀の道楽 ”漆器さん“ ありがとう。

P32  
立ち寄り湯手形