



京の 日本酒 と 和菓子

ハンワイ
500m
企画

VOL.02

「生酒」の冷酒と 夏柑橘



「切子皿小玉」「切子杯しずく」(ともに西 眞り子 作)
器協力 ぐらしの器と切子ガラスの店「結」京都市中京区尾張町212の1 ☎075-334-5821

夏といえば冷酒。搾りたての風味が味わえる「生酒」は冷酒に最適だ。もろみを搾ったまま火入れをしない生酒は、酵素が働き時間が経つにつれて酒質が変化してしまう。1984年、月桂冠は超精密ろ過技術で酵素の除去に成功し、常温流通を実現。春夏秋冬、日本全国で搾りたての風味が楽しめるようになった。

「生酒は香りと酸味のバランスが命」と語るのは、醸造部生産技術課長の阪本充さん。かつて、伝説の研究者・芦田晋三さんが生み出した、バナナのような香りをつくる酵母。阪本さんは5年前、その酵母によって、爽やかな酸味を加味する研究を進め、現在の素晴らしい風味が生まれた。これに合う和菓子はなんだろう？



「生酒」多面カットボトル入り280ml/326円(消費税別)。搾りたての鮮度が味わえる冷用酒。通常は蔵元でしか味わえなかった生酒が、1984年以来、超精密ろ過技術により流通ルートに乗った。なお、冷やして飲む夏の酒として、昭和9年に発売した「冷用月桂冠」の広告には床机で酒を酌み交わす浴衣姿の人物のイラストがある。別のチラシでは「召し上がり方」として「特別の酒肴はいらないが、果物などには合う」と斬新な楽しみ方を紹介している。



甘辛	甘	中	辛
濃淡	濃醇	普通	淡麗



昭和初期の月桂冠の生酒チラシ、「果物に合う」のコピーをヒントにたどりついたのが、知る人ぞ知る京の銘菓上七軒・老松の「夏柑橘」だ。山口県原産、昔ながらの夏みかんの果汁に寒天を加え、皮の中で固める。毎年4月1日から作り始め、原料がなくなる頃、グレープフルーツを用いた「晚柑」を同じ手法で作る。

口に入れると広がる、ほのかで自然な果実の酸味と甘味。そこに「生酒」を含む。両者が溶け合いつつ、菓子の味は濃くなり、生酒のさわやかさは増す。驚きの一体感だ。リンゴ酸、乳酸をはじめとする日本酒の酸味に、柑橘のクエン酸が合い、絶妙なバランスが生まれるのだろう。

プルプルの夏柑橘を匙ですくい、冷えた生酒をちびちびと口に運ぶ。阪本さん曰く、口の中に上質な果実酒が生まれるかのよう。蒸し暑い季節、一服の涼風が吹き渡る。

「晚柑」／老松
夏柑橘が終わると店頭に並ぶ菓子。
グレープフルーツの酸味がほどよく、生酒との相性がまたいい。
老松／京都市上京区北野上七軒 ☎075-463-3050



1637年創業。京都、伏見
月桂冠株式会社
京都市伏見区南浜町247番地
TEL:075-623-2040(お客様相談室)