佐賀の日本酒のレベルは高い？！佐賀の日本酒の魅力を徹底解説

画像1

キャプション：佐賀の日本酒

日本酒といえば、何県を思い浮かべますか。兵庫や京都、新潟や秋田あたりでしょうか。ここで佐賀県を思い浮かべる人はかなり少ないでしょう。その前に「佐賀県てどこだっけ？」というくらいの認識かもしれません。

しかし、佐賀県の日本酒はかなりレベルが高いのです。佐賀県は九州にあり、九州といえば焼酎のイメージが強いと思いますが、佐賀県には焼酎のみを作っている酒蔵はありません。

佐賀在住で佐賀の日本酒をこよなく愛している私が、佐賀の日本酒の魅力を取材し、佐賀の日本酒の美味しさをお伝えします。

見出し：佐賀のお酒だけを扱う「しめなわ」さんに聞いてみた

画像2

キャプション：「しめなわ」外観

画像3

キャプション：「しめなわ」の外にはSAGA酒蔵MAPが

佐賀の日本酒は美味しいということは身にしみて知っているのですが、それ以外のことはわかりません。詳しいことは、プロにお聞きしようと思って、佐賀酒専門店「しめなわ」さんに佐賀のお酒の魅力を取材してきました。

取材に答えてくれたのは「しめなわ」スタッフの北島亮さんです。

画像4

キャプション：「しめなわ」の北島さん。

小見出し：佐賀のお酒の魅力は芳醇旨口

「佐賀の日本酒の特徴は何でしょうか？」とお尋ねすると、「佐賀のお酒の特徴は、米本来の持つ旨味を活かし、のびやかな味わいのある芳醇旨口です。」とのことでした。

確かに、佐賀のお酒は旨味が強いと私も感じています。九州の醤油は甘いのですが、その甘口醤油や、料理の旨味に負けない、旨味のしっかりある腰の強い酒質のお酒なんだそうです。

そのようなしっかりした味のお酒が好きな私は、さらっとした感じの日本酒はちょっと物足りなく感じてしまいます。

しかし、それも北島さん曰く、「いわゆる淡麗辛口なお酒を作る地域は雪が多く、流通の発達していない昔は保存食を食べることが多かったですよね。保存食は塩気が多いので、それに合うお酒としてさらっとしたお酒の相性がよかったのです」と。

やはり、お酒はその地域の「食」と密接に関係しているのですね。

小見出し：一つの蔵でさまざまなタイプのお酒が生まれる

では佐賀の中でも、それぞれの地域でお酒の違いがあるのだろうかと思って聞いてみると、昔は「山手の方は辛口、海側は甘口」というのがあったそうです。しかし今はそうとも言えず、一つの蔵でさまざまなタイプのお酒を造っているそうです。

また、最近は酸味のある、低アルコールのお酒が流行っているとのことでした。若手の杜氏も増え、フレッシュ感を持った日本酒や、華やかでフルーティーな味わいを前面に出したタイプの日本酒も増えています。

小見出し：受賞実績よりもその人の好みで

2011年IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）に佐賀の富久千代酒造の「鍋島」が「SAKE部門」の最優秀賞である「チャンピオン・サケ」を受賞しました。これ以外にも佐賀の日本酒はさまざまなコンクールで受賞しています。

佐賀の日本酒がコンクールでたくさんの賞を取っていることを尋ねてみると北島さんは、

「賞を取ることは、その蔵元のブランド力があがり、よいことだけれども、賞を取ったからといってそれを前面にアピールしてお客さんにすすめることはしません」とのことでした。

なぜかというと、コンクールはそれごとに審査基準が違うのだそうです。あるコンクールでは特徴の強いお酒が好まれたり、あるコンクールではお酒のバランスを重視したりします。そのため、「賞を取った＝それが一番いいお酒」という意味ではないからということでした。

あくまでも、その方の味の好みを聞いて、好みの味に合うお酒をおすすめするのだそうです。このような考え方でお客さんに接しているというのがわかり、お客さんと日本酒に対して誠実だなと感じました。

もちろん、お客さんの方から「『あの賞を取った○○というお酒がほしい』といわれたら、そのお酒を出します」とのことです。

小見出し：佐賀の蔵元はみんな仲が良い

「ほかに佐賀のお酒に関して伝えたいことはありますか」とお聞きすると、すぐに「佐賀の蔵元はみんな仲が良いです。」と話してくれました。

佐賀の蔵元の人たちは、みんな一緒に日本酒のレベルをあげていこうとしているのだそうです。共同で酒米を購入したり、蔵同士で蔵人さんを相互で受け入れたりしているということでした。

このお話を聞いて私もほっこりしました。

見出し：日本酒のプロに日本酒をチョイスしてもらいました

画像5

キャプション：数ある日本酒の中からチョイス

私は佐賀の蔵元のお酒はすべて飲んだことがありますが、改めてプロに日本酒をチョイスしてもらい、飲み比べをしてみたいと思います。

「しめなわ」さんは独自に、佐賀の日本酒の味分布表を作っています。

画像6

キャプション：佐賀の日本酒味の分布表

その表のそれぞれのエリアから代表的なお酒を選んでもらいました。

まず右上の「華やかでクリア」なタイプは光栄菊/黄昏Orange。

右下「芳醇旨口」タイプからは鍋島/純米吟醸。

左上「淡麗辛口」タイプは七田/純米/無ろ過。

左下「味わい」タイプからは東鶴/東鶴酒造/槽搾り/純米酒。

これらを味わってみたいと思います。

画像7

キャプション：どの酒器で味わおうかな。

小見出し：1本目：光栄菊/黄昏Orange

画像8

キャプション：光栄菊/黄昏Orange

日本酒の瓶が透明で、ラベルが夕暮れを思わせるグラデーションです。

おちょこに注いで香りをかぐと、とてもフルーティ。柑橘系の香りです。一口飲んでみると酸味とフルーティーな味わいが鼻に抜ける感じがしました。

口当たりがよく、何杯でも飲めそう。酸味のせいかさわやかな感じがして、アルコール度数が低いせいか、軽い感じです。これは「日本酒っておじさんくさいよね」という女子に飲ませたい。

小見出し：2本目：鍋島/純米吟醸/山田錦

画像9

キャプション：鍋島/純米吟醸/山田錦

黒字に紫の「鍋島」という文字が目を引きます。

香りはほのかに甘い香りがします。口に含むとお米の旨味というのでしょうか「芳醇」という言葉がぴったりの味わいです。味の広がりにボリュームがあり、それでいてきれいでフレッシュなお酒。もちろん口当たりもよいので、日本酒は苦手という人も一度は飲んでみてほしいです。

ちなみに私は冷蔵庫から出してすぐの、とても冷えているときより、ちょっと冷たいくらいの方が味わいが深まる感じで好きです。

小見出し：3本目:七田/純米/無ろ過

画像10

キャプション：七田/純米/無ろ過

「七田」は天山酒造6代目の蔵元が2001年に立ち上げた特約店限定の純米酒です。香りは穏やかで優しい香り。スッキリ飲みやすく、そのうえで旨味もきちんとあるお酒です。あと味もすっきりしていました。

香りも味わいも落ち着きがあり、定番商品という感じ。食事に合うというか、食事を邪魔しないお酒ではないかなと感じました。

天山酒造のホームページを見ると、このお酒が「最も売れている七田のスタンダード」と紹介されていました。

小見出し：4本目：東鶴/槽搾り/純米酒

画像11

キャプション：東鶴/槽搾り/純米酒

何かの香りはするけれど、何の香りだろうと思っていたらバニラの香りだったんですね。そういわれればバニラの香りです。飲むと、味わい深く、コクがあり、少しとろみがある感じで、しっかりしいるお酒でした。それでいてしつこくなく、重すぎることもない、バランスのいいお酒。米の旨味が最大限に引き出されています。

大黒柱というか、ちょっとやそっとじゃ倒れないような印象のあるお酒でした。じっくり日本酒の「味」を味わいたい方におすすめです。

お話を聞いて、おすすめしてもらった日本酒4本をきき酒したのですが、どれもそれぞれの魅力があり、甲乙つけがたいですね。全体的にレベルが高いので、あとは各人の好みの問題になるでしょう。

この4本の中で私だったら、女子の集まりに持っていくのなら光栄菊か鍋島、大人の男性の集まりに持っていくのなら七田か東鶴です。

見出し：佐賀のお酒は濃厚で美味しい

画像12

キャプション：美味しい佐賀の日本酒

もともと佐賀のお酒は味がしっかりしていて、それでいてもったりしておらず、口当たりがよく、とても美味しい！と思っていました。

今回取材をし、佐賀のお酒の特徴は芳醇旨口と聞いて「なるほど！確かに」でした。佐賀の日本酒は「飲む」という表現よりも「味わう」という表現の方がぴったりきます。

佐賀の日本酒は本当においしくてレベルが高いことは、佐賀の日本酒好きには当たり前のことなのですが、まだまだ全国には知られてないかもしれません。

この記事を読んで、佐賀の日本酒を実際に飲んでみて、「佐賀？ああ、あの日本酒が美味しいところね」と認識してもらえたら嬉しいです。

見出し：「しめなわ」情報

画像13

キャプション：「しめなわ」店内

今回お話を聞かせていただいた「しめなわ」さんは佐賀駅から徒歩3分のところにあります。

佐賀の日本酒だけでも常時100～150商品はあるそうです。佐賀に来たら「しめなわ」さんで佐賀のおいしい日本酒をお土産に買ってはいかがでしょうか。

佐賀酒専門店「しめなわ」（佐賀市神野東1丁目8－7、TEL[0952-60-2362](https://saga.keizai.biz/headline/642/tel:0952602362)）

営業時間：月曜～土曜＝8時～20時、日曜・祝日＝9時～18時（取材当時）

見出し：今回紹介した佐賀の日本酒

画像14

キャプション:今回紹介した佐賀の日本酒

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 商品名 | 蔵元 | アルコール度数 | 精米歩合 | 日本酒度 | 容量・金額 | HP・その他 |
| 光栄菊/黄昏Orange | 光栄菊酒造 | 12度 | ― | ― | 720ml  1,815円 | http://www.sagasake.or.jp/main/7381.html |
| 鍋島/純米吟醸/山田錦 | 富久千代酒造 | 16度 | 50％ | ― | 720ml  1,925円 | https://nabeshima.biz/ |
| 七田/純米/無ろ過 | 天山酒造 | 17度 | 65％ | ― | 720ml  1,375円 | https://tenzan.co.jp/ |
| 東鶴/槽搾り/純米酒 | 東鶴酒造 | 15度 | 65％ | -１ | 720ml  1,430円 | http://azumatsuru.com/ |