

唎酒

ききざけ

# できるかぎり 酒蔵を巡り続け 蔵独自の 「STORY」を 広めたい

女優 & 唎酒師

緑川静香

もともとお祭りが大好きで、20歳の頃に地元で念願の神輿を担ぐことができました。その祭礼後の、居酒屋での打ち上げが私のお酒デビューでした。

居酒屋で開かれる打ち上げの雰囲気はとても楽しく、盛り上がるのですが、出される日本酒がいただけない。合成酒というか、酔うだけの安い酒で、ただ気持ち悪くなるだけ。それで一気に日本酒が嫌いになりました。

雑誌の読者モデルからスタートした私の芸能活動は、数年後に演技へと進みますが、芝居を始める時、祭礼と公演日が重なることもあり、次第に神輿を担ぐことはなくなりましたが、日本酒嫌いのイメージだけは残ってしまいました。

でも、転機はすぐに訪れます。私は食事をすることが好きで、外食をよくしますが、ある時、連れて行ってもらった魚料理専門の和食店で、思まわしき日本酒を勧められたのです。恐る恐る口にしたそのお酒は、お祭りの夜に飲んだそれとは、天と地の差がありました。

その時に飲んだ日本酒の感動を今でも覚えています。卓上にあるお刺身は、専門店ゆえに、ただでさえ美味しいのに、日本酒と合わせることで美味しさを増すこともわかりました。また、日本酒も食事によってすごく表情を変えてくることも知り、なんてマジカルなアルコールだろうと感激したのです。何ていうのか、深みがあり、ふわっとしながら、お米の存在をダイレクトに感じられ、同時にふくよかな気分がさせてくれました。

21歳になったばかりの頃ですから、つまり、この1年間で日本酒が一番嫌いになり、一番好きにな

ったのです。

欲びを誰かと共有したいと思う私は、居てもたってもいられず、日本酒の美味しさを伝えたいという気持ちが次第に高まってきました。

考えてみてください。日本酒は「國酒」です。世界のどの国にも国名がつけられた酒はありません。それなのになぜ、日本人は日本酒に対してこんなにネガティブな印象があるのでしょうか。実際、いろんな人に日本酒を勧めても、例外なく「翌日残るから」、「悪酔いする」と敬遠するのです。それでも必死に日本酒の美味しさを伝えました。でもこんな小娘の言うことなどに耳を傾けるはずもなく、相手にされない日々が続きました。

そこで思いついたのが「唎酒師」の資格でした。こんな小娘でも資格があれば少しは説得力も高まり、話を聞いてくれるだろうと考えたのです。お金も勉強時間もかかりましたが、そこまで日本酒に嵌っていったのです。

日本酒は私の体を流れる「血液」

そんな私をとくに魅了してくれる日本酒の銘柄？ んー、それは公表していません。実は今、いろんな酒蔵さんにお話を聞かせていたり、訪問させていただいたりしています。日本酒は伝統産業でもあり、蔵ごとにそれぞれの「STORY」があって、皆さん、懸命に酒造りをしています。その姿を知っているのです。すべての蔵のお酒が美味しく、好きなんです。こここの蔵のこの一本とは決まられません。

でも今、注目している酒蔵さんなら言えます。



じつは、今日行ってきたんです。千葉県いすみ市にある木戸泉酒造さん。

注目しているのは、この酒蔵さんの「高温山廃口」という手法です。天然の生の乳酸菌を用いて、高温で酒母を仕込む方法で、私も蔵に入つて、一緒にやらせていただきました。

蒸し米を放冷してから麹室に運び、麹菌を振るといふ順番が一般的なのに対して、木戸泉さんは、蒸し米を甑から出して、放冷してから麹菌を振り、そこで揉んでから麹室に移動させます。他の蔵ではまずやっつけないやり方です。私も思わず「ここで麹菌振っちゃうんですか?」と聞いてしまいました。酒蔵さんは「そのほうが合理的」と仰っていました。

また、55℃のお湯を使う昔からの高温での造り方を今も踏襲しています。創業年からみると、歴史ある蔵は他にも多くありますが、私にとって、まさに「ジブリの世界」の蔵でした。その蔵の実際の仕込み風景を見たくて、朝3時に起きて始発電車で出かけてきました。もちろん、めっちゃ

くちやプライベートですよ。

女性の友だちにも日本酒好きがいますが、「造りたい」とまで言う人はいません。酒蔵さんたちも「日本酒好きという女性」蔵まで来るとは言うけど、今まで1人も来たことはないよ。ホントに来た人、初めて」と驚かれました。「変態だね」とまで言う人もいます(笑)。

酒造りの行程で好きなのどこ? うーん、これも選べない。蔵の特性によって好きなのところが違うんです。今日の木戸泉では種切りの直前!

麹菌を振った後に、みんなでよい、ドンで勢いよくかき混ぜますが、その種切り前の蔵人たちの集中力が高まる瞬間ですね。その緊張感がカッコいい。命賭けてやりますから。權入れもすごくカッコいい! 普段は気のいいおっちゃんですが、酒造りに従事する姿は、得も言われぬカッコよさです。今も興奮冷めやらぬ状態です。

毎年、寒くなると、「さあ、酒造りの時期がきた」とわくわくしてきます。今週末も寫楽さん(宮原銘醸、福島県)に行きますし、その後も青森、鳥根、高知と酒蔵巡りのスケジュールが目白押し。仕事で地方ロケがあるときは、近隣の酒蔵さんにメールを送り、蔵見学をお願いします。

そのせいか、日本酒のイベントでのMCをやらせてもらうことも多くなりました。また、啗酒師として中田英寿さんのイベントなどに参加したり、酒造組合さんの日本酒で乾杯イベントの総合MCをさせてもらったりしています。

個人的にはインスタグラムですと日本酒を紹介しています。蔵を訪ればその内容も紹介します。そのおかげで、今では酒販店さんと酒蔵さん、

飲食店さんなどから「インスタ見てます。参考にさせてもらってます」との声が増えました。



胸を張って酒好きが仕事につながったとまでにはいきませんが、少しずつながら以前より、お酒でつながるようになったと思います。

そんな私の、今のお酒との付き合い方は、やはり食事に合わせるか、近所の行きつけの日本酒バーで1人で飲むことかな。できればぬる燗で、38℃の肌が理想です。ええ、毎日飲みます。飲むようにしています。だって、日本酒は私にとって「血液」なんですから。

### 酒蔵さんの儲かるシステムを考える

最後に日本酒への思いを話してもいいですか。日本酒の価格帯が非常に安すぎると思つています。私は、多様で大変な作業で造る日本酒は、ワインよりもデリケートなお酒だと思つています。それなのに安価で価格帯が狭い。廉価なものを作らずのとはなく、ワインのように高価な日本酒

がもつとあつてもいいと思つています。そのために日本酒の価値観を変えたいと思つているんです。

最近「量」より「質」が求められるようになり、価値のあるものを認める人が増えました。でも、その前に日本酒の認知も高めなければなりません。私はその方法を試行錯誤しているところです。簡単に言えば、努力を惜しまない酒蔵さんがもつと儲かる仕組みを作りたいのです。お前はいったい誰なんだよって言われそうですが(笑)。

まだ小さい動きかもしれませんが、SNS発信は今後も続けます。私の世代の日本酒好きの女性は少ないようで、酒蔵さんたちがとても喜び、元気になると言ってくれます。ですから、私も酒蔵さんたちが持つている凄く「STORY」を伝える役目を担いたいです。



【プロフィール】みどりかわ・しずかか...1988年、埼玉県生まれ。16歳で雑誌編集者にスカウトされ、芸能界入り。現在、9頭身ピンポア女優として『それって?』、『実際どうなの課』(中京テレビ、毎週水曜23:59)、『アホもももももー!』『ビーチCAFE』(よみうりテレビ、毎週土曜25:58)、『ラジオ』GOGGOMONZ(NAACK5、毎週月〜木曜日13:00〜16:55)のレギュラーをはじめ、ドラマや映画、舞台などで活躍中。