

「一番おすすめの日本酒」

SSI 認定

日本酒学講師 山口 吾往子

先日、大阪で、全国通訳案内士向けの日本酒講義を行った。質疑応答の時間に手が挙がった。七十代くらいの男性だった。

「一番おすすめの日本酒は何ですか」

あらゆる場の折に、数えきれない回数投げかけられてきた質問だ。

この問いは、実は深い心理的背景を持っている。

「一番おすすめの日本酒」という表現は、かなり曖昧だ。何を基準に「一番」なのか。本当は「私にはどんな日本酒が合いますか」と聞くほうが正確だ。だが、多くの人は、残念ながらそこまで日本酒に思い入れがなく、考えるのが面倒だ。プロが「いい」と勧めるお墨付きを覚えておこう、という、「タイプ」重視の質問なのだ。

加えて、酒蔵は全国に千五百蔵あまりある。銘柄も多く、自分の好みを言葉にすること自体が難しい。そうした中で、「選ぶ責任」そのものを手放したくなるのが人情というものだ。

さらに、穿った見方をすれば、この質問は「プロとしての価値判断の軸を示せ」という依頼でもある。「日本酒を専門と標榜しているらしい、ここにいる人間」を測るためのものだ。王道を評価するのか。話題性に惹かれるのか。杜氏の人柄や蔵の背景を重視するのか。つまり

これは「プロを標榜する私」の佇まいを問う質問でもあるのだ。

けれど最近、私はこの問いに即答しなくなった。素晴らしい日本酒は、世の中に星の数ほどある。シチュエーションが変われば、日本酒の表情はまったく変わる。友人とおでんをつつきながら飲む夜と、恋人とワイングラスでチーズをつまみながら飲む夜では、「一番おすすめの酒」は当然、違う。

だから私は最近、まず前置きとしてこう答える。

「どの日本酒にも、それぞれの魅力がございますので」

これは、映画『ローマの休日』のラスト近く、アン王女が記者会見の場で語った言葉を念頭に置いた返答だ。訪問した街の中で、どこが一番気に入ったかと問われた王女は、こう言った。

「どの街もそれぞれに忘れがたく、一つを選ぶのは難しゅうございます」

とはいえ、公に口にできないとはいえ一世一代のロマンスと冒険が詰まった街に対し、王女は黙っていられず、「何といってもローマです」と付け加えた。その溢れ出る想いも、映画のハイレイトだろう。私も同様に、前置きの後で、一つだけ名前を挙げることにしている。金沢の酒蔵、福光屋の、「福光屋 蔵元限定 契約農家山田錦 純米大吟醸 金澤」だ。

上品な洋梨や白桃の香り。口を含むと、米の旨みとジューシーな酸がゆつくりと広がり、余韻が美しく消えていく。味わいが立体的、いや、

時間軸を加えた四次元の佇まいさえ見せる。しかも、いつ飲んでも安定して美味い。さらに、この酒は、福光屋の店舗に足を運ばなければ手に入らない蔵元限定品だ。

通訳として、筋金入りの日本酒好きのアメリカ人家族を案内して、金沢も含む北陸を訪ねたことがある。初めてこの酒を手にしたのは、二月のはじめ、まだまだ雪が降る寒い頃だった。酒蔵でのテイスティングに同行し、併設するショップで、「蔵元限定」の斜めだすきラベルがかかった瓶を見つけたとき、実を言うと、そこまで期待していたわけではなかった。

しかし、帰宅したのちに、金沢土産の珍味と共に抜栓し、口にしたときに舌を巻いた。パランスがいいだけの優等生だけではなく、押し付けがましくなく、ただそこにいるだけで同席する人を癒す静かな存在感を放つ。あの夜、吹雪の中タクシーも捕まらず、雪の中を歩いてホテルに戻った記憶と一緒に、この一杯は私の中に深く刻まれた。

私にとってこの一本が思い出深いのは、単に味わいが優れているからだけではない。二月の金沢、帰り道の吹雪、そして福光屋の佇まい。そうした体験と背景ごと味わった時に、初めて立ち上がってくる魅力がある。

人との出会いに例えると、わかりやすい。これまで出会った人々の中で「一番いい人」を思い浮かべることができるか。それは誰にとって也不可能な問いだろう。だから私がこれを挙げるのは、この酒が「最高」だと主張したいため

ではなく、この酒との出会いが、私にとって記憶に残る体験であったためだ。

今や希少な酒についても、スマートフォンを開けば、情報がすぐに手に入る。けれど、それは「知識」であって、「出会い」ではない。

「どの日本酒にも、それぞれの魅力がございますので」という静かな前置きとともに、私は今後も、こっそりとこんなメッセージを秘めた答えを返し続けるのだと思う。まずは酒蔵に行って、あなたにとってのお気に入り的一本を探してください、と。そして、あの二月の金沢の話、少しかけて。雪の降る金沢の記憶は、あの酒の味わいと、いつも手を携えて私の脳裏に戻ってくる。