

福島の旨酒、

その「妖艶さ」に 魅せられて



ふくしまの酒マイスター
酒場詩人

吉田 類

福島県への第一歩は溪流釣りがきっかけだった。もう30年以上も前のことになる。只見町、田子倉湖、南会津を經由して辿った釣行ルートは、いずれもブナの美林で覆われた渓谷美をもつ。黒谷川で野営した朝、イワナの遡上を目の当たりにした。ゴルジュ帯の連続する瀑布に挑む光景は、命の躍動そのもの。初めて脳裏に刻まれた福島島の印象かも知れない。

こうして、再三足を運ぶようになった福島。地酒と出会うのも、さほどの時はかからなかった。溪流釣りに明け暮れた当時、活動エリアに最も近い都会が会津若松だ。ランドマークの鶴ヶ城が起点となつて、何軒かの酒場への道順を覚えるまでになった。むろん会津地方の地酒に舌鼓を打ち、納得の拳で膝を打つことしばしば。

「〃ニシンの山椒漬け〃さえあれば、会津の男は一升いける」

とは、友の口癖。さらさらと喉元に流し込めるのは、清らかな仕込み水の所為だ。峰々を覆った豪雪のたまもの。実は、福島酒の旨さもブナ系美林の森が持つ保水力を基とする。そこへ東北魂の「ねばり強さ」と「しなやかな発想」による最新の醸

造技術が加わる。評価の高さは、全国新酒鑑評会で受賞した金賞の数が物語っている。

俗に、酒味の表現として兵庫県灘の酒を「おとこ酒」、京都伏見の酒を「おんな酒」と呼ぶ。伏見の仕込み水が「軟水」で、灘が「硬水」とされていることに起因する。この表現を借りれば、「軟水」が主たる福島県のお酒は「おんな酒」の部類に入るだろう。水源の山地が隣り合う新潟酒も然り。だからとて、新潟も福島も伏見と同じ「おんな酒」ではないささか興に欠ける。

そこで男の飲兵衛の立場から、新潟酒を端麗辛口の「美人酒」と評し、福島酒の地酒は「妖艶なおんな酒」と呼びたい。あまりの旨さに我を忘れて酩酊した経験が多々あるからだ。

かつて浪江町に「海のおとこ酒」を冠した銘柄があった。今は、再興を期して移った山形県の酒蔵でこの銘柄が造られている。その名のとおりガツンと爽やかな辛口だ。所詮一括りには出来ないものの、酒を美味しく飲むための「方便」と理解してもらいたい。そう、ひとたび福島酒を含めば、イワナのジャンプする溪の瀑布が盃の向こうに浮かぶ。

酒場詩人&イラストレーター 吉田 類

1949年、高知県生まれ。BS-TBS『吉田類の酒場放浪記』、NHK『ラジオ深夜便』に出演する他、各地で酒場や旅をテーマに講演。著書は『酒場歳時記』（NHK出版）、『吉田類の旅と酒場俳句』（KADOKAWA）、『酒場詩人の流儀』（中央公論新社）等。現在も新聞・雑誌にエッセイを連載中。2017年公開の映画『吉田類の『今宵、ほろ酔い酒場で』』（配給：KADOKAWA）では俳優にも挑戦。2018年1月22日に中央公論社から2冊目となる『酒は人の上に人を造らず』を出版。