

【和酒をめぐる】栃木県・株式会社せんきん

8年をかけて原原種「亀ノ尾」を復活 モダンなのに静かに力強い「仙禽」

和酒探訪家 池田 田 一 郎



初めて「仙禽」というお酒に驚いたのはわりと前のこと。栃木県さくら市に続くこの蔵に11代目となる現当主、薄井一樹さんが戻り、3年間の準備期間を経て新しい仙禽をリリースしたのが2007年。そのしばらく後だったからです。まるで白ワインを思わせるような酸味と甘味を骨格としたモダンな味わい。ちなみに当時はまだ日本酒に酸味なんてタブー、辛口全盛の時代でした。薄井さんの前職はソムリエで、料理との相性も意識したといいますが、ともかくその設計は画期的でした。

そして今、仙禽、中でも「ナチュール」と呼ばれるシリーズを飲むとさらなる感慨を覚えます。酸味を基調として進化させてきた味わいは確かに仙禽なのですが、口に含むと落ち着いて体にすーっと入っていく感覚があり、しみじみうまい。実はデビュー当初から秘められていたもう一つの仙禽の方向性、それがより明確な形ですっかり感じられるからです。

仙禽のHPを見るとそのコンセプトが打ち出されています。仕込み水と同じ水脈上に作付けした米を使い、その土地ならではのものを志向する「ドメーヌ」。酒米作りで農業の原点回帰を図る「ルーツ・オーガニック」。あえて近代的な製法と決別し、酵母無添加や江戸時代の手法、生酛（きもと）造りで酒を造る「ナチュール」。薄井さんに尋ねてみると、これらは点でなくすべて線でつながるもの、そしてそれらをまとめて「江戸還り」と呼称する大きなプロジェクトを進行中なのだということでした。

アンチあるいは還ることの意味。酒造りに限らず、便利、効率、合理性を軸に全ての産業を人間の都合に寄せてきた近現代。実はその代償は大きく、いろいろなものを失ってきたということ……。「ですから有機農業のお米を使うのはただのコンセプトではなく、大義なんです。リセットし、本来の姿を伝えていくこと。それを日本酒で表現していきたい」

ひとつ面白いトピックスは、仙禽が使う酒米「亀ノ尾」の話です。米の祖先ともいわれる在来種ですが、それでも長い間に遺伝的特質は変化してしまいました。仙禽ではそ

れを8年の歳月をかけて「原原種」として、野性あふれる本来のDNAによりみがえらせたそうです。「食米としてこの亀ノ尾を食べると、少し野暮ったくて最近のお米のようなはつらつとしたキラキラ感はないんです。ただ、噛めば噛むほど奥行きが出てきて、余韻と深みを感じます。不思議とこれはお酒に変えたときも一緒なんです」……口の中で転がしていくと、徐々に膨らんできてエネルギーがあふれてくるような感じ。余韻が長く、飲み応えが出てくる味わい。ただの酒造りではなく、しかし酒造りを通して仙禽が描いているもの。この先に続くものからもちよっと目が離せそうにありません。

【筆者紹介】
池田 田 一 郎（いけだ・いちろう）
編集者・ライター。和酒については、日本酒や焼酎から泡盛、ワイン、ビール、ウイスキーまで：ジャンルや飲み方を問わず愛好。蔵元やブリュワリーめぐりを楽しんでいる。