

秘伝の果実酒

まほろばのお客様「三輪社長」(度々、社長のブログに登場!!)は、よく貴重な自家製『果実酒』を手土産にして来訪して下さります。その手土産の果実酒がまた美味しくて、どうしたらこんなおいしく出来るのか、お尋ねしたら快く秘訣を教えてくださいました。

三輪社長の作った梅酒(果実酒)は、良いお酒で作られていることもあり、とって豊潤で美味しい。安い果実酒用のホワイトリカーで作ったようなピリピリしたアルコール臭さはありません。

そして、飲み終わった後の器の下には、お酒を含んでぷっくりプルプルした、まるでデザートのような果実をスプーンで頬張れます。

今まで、どのレシピでも書かれていた「梅酒は青

梅で漬ける!」と思っていたのですが、「完熟梅」で漬けると、「飲んでよし、食べてよし」の梅酒が楽しめるというわけです。

どうぞ楽しむなら、ぜひ美味しいお酒で作っててください。果実酒には「44度、響天原酒」をと、三輪社長おすすめです。果実酒好きさん、お試しを。

(編集部:工藤)

「梅酒作りには、
完熟梅を使う!」

by 三輪社長

三輪社長 直伝の果実酒の作り方

●梅酒

- 1、完熟の梅・・・1.2キログラム
- 2、30度以上のお酒・・・一升(1.8L)
- 3、果糖又はひふみ・・・糖 300g

・注意すること・・・梅酒の作り方は、アバウトで結構ですが、保管には、注意してください。

「冷暗所」でなくても可。直射日光や夏季の熱い部屋、冬季の暖房の利きすぎた場所は避ける。容器同士がぶつからないように配慮。特に、地震などで「容器が割れた状態」を想定して保管。**望み得る最良の場所、「まほろば・無限心庵」。**あるいは、台所の床下、倉庫の隅、階段の下、など。

白加賀、紅映(ベにさし)、青森ヤマニ、それぞれ完熟のものは素晴らしい。完熟紅映は、サクラノボの南陽に匹敵。使用する蒸留酒は、ふだん飲んで「美味しい!」と思う酒が最適。焼酎、泡盛なら30度以上。ウオッカとの相性もよく、40度、50度などは是非お試しください。テキーラも、なかなか。ウイスキーも宜しく、価格凋落したジョニーウォーカー黒ラベルなど、この際奮発しましょう。透明感には欠けますが、日本酒なら、梅酒専用の酒で。味醂でも、まずまず。アルコール度数96度の最強ウオッカ「スピリタス」は、少々慎重に。

●果実酒・・・果実に酒を加えたもの。

果糖や、ひふみ糖は好みにより入れなくても可。

●酒果・・・果実酒が完成すると、

「果実のエキスに溢れた酒」と「酒が浸透し尽くした果実」が入手できます。「酒果・しゆか」とは、この「酒が浸透し尽くした果実」のこと。

●杏酒・・・作り方は梅酒と同じ。ただ、梅酒のように濃醇な味にならず、淡泊なため、果実酒よりも「酒果」に向く。特に、



果肉も美味しい。

「信州大実」などおすすめ。

●ハスカップ酒・・・作り方は基本的に同じ。ハスカップが少し余ったら、「塩ハスカップ」を作りましょう。

ハスカップ 300g 七五三塩 20~30g

(塩加減は好みで) 果実と塩を交ぜるだけ。梅干よりも簡単、梅干よりも鮮やかな深紅色、梅干よりも旨い。おにぎりの具に最適、一家に一品。

ブルーベリー、ブラックベリーなどのベリー類は、短期間で飲めることが嬉しく、淡い赤が、次第に深紅色に変じるを見るのは楽しい。日本の酒の容器デザインで、おそらくベスト3に入るのは、「いいちこ・フラスコボトル」。ごく小粒のブルーベリーをこのボトルに収めて1ヵ月。浜口陽三が確立した、カラーメソチント技法による、さくらんぼの一幅が眼前に出現します。慣れたら、「仕次ぎ」にも挑戦してみましよう。柿酒、カボス酒。あるいは、木天蓼(マタタビ)酒、コクワ酒などは、その時期にまた。とくに、柿酒の変幻自在は、一飲の価値あり。

まほろば酔客



●久米仙酒造
響天「原酒」720ml ... ¥2,980

■ふくよかな香りと、まろやかでコクのある深い味わいは、まさに最高級品。

桃源郷の地モンゴルでキリッと引き締まった空気の中で育った有機ジャポニカ米と、大地の恵みを受けた年間平均水温9℃、

地下80Mの高純度の清水で仕込んだ泡盛をじっくりと熟成させた古酒(コース)。これをさらに那覇の久米仙に醸造に再熟成すること5年間44度。全量まほろばが買い取り。後にも先にもこれで限定の幻原酒。品質にこだわり磨きあげた旨さをぜひご堪能下さい。