



交野おりひめ大学通信

一人じゃ出来ないことを、10人で、50人で、100人で！



8月の花 蓮



交野おりひめ大学

- そば学科
- おさけ学科
- クラフトビール部
- 交野伝説学科
- 酒づくりの会
- かのカンヴァス
- カフェ部
- KATANOホイスコーレ企画室
- 目指せ！交野でティラノサウルスレース学科

おさけ学科

ワークシヨップレポート

日本酒とあんこ

未知なる遭遇!?

和と和が織りなす

マリアージユの実験室

地域に根ざした学びと体験の場を提供する「交野おりひめ大学」。その中でも高い人気を誇る「おさけ学科」では、日本酒の奥深い魅力をさまざまな角度から探求しています。

去る6月21日(日)、交野市ゆうゆうセンターの調理室にて、おさけ学科のワークシヨップが開催されました。今回のテーマは「日本酒とあんこ」のマリアージユ。参加者21名が集まり、担当の講師(中井氏)のもと、少し意外で魅力的な味わいの実験が行われました。

おさけ学科ではこれまで、「日本酒と意外な食材」を組み合わせる実験的な取り組みを行ってきました。今回フィチャーされたのは、日本の伝統的な甘味である「あんこ」です。「甘いあんこに日本酒が本当に合うのか?」という半信半疑の思いと好奇心を胸に、ワークシヨップがスタート!

今回用意されたお酒は、個性豊かなラインナップです。

甘酸っぱくフルーティーな活性原酒『薫長(フレッシュクンチヨウ)』(大分県)、濃厚な米の旨味が広がる『笑四季(Extreme)』(滋賀県)、極上の甘味と酸味が複雑に絡み合う貴醸酒『雨だれ石を穿つ』(滋賀県)、そしてなんと31年もの時を重ねた古酒『喜久盛』(岩手県)、バランスの取れた『金冠大関』(兵庫県)の5種類。

さらに、特別に金冠大関へ緑茶の茶葉を6時間じっくり浸し、お茶の風味が漂う「浸漬酒(しんせきしゆ)」も用意されました。

合わせ方は、あんこを口に含み、さまざまなタイプの日本酒を合わせていきます。

甘酸っぱいタイプの日本酒にあんこを合わせると、「意外にもケンカせず、甘酸っぱさと館のkokが馴染む」という新鮮な発見がありました。

ただし、飲み進めるうちに口の中が甘ったるくなってしまうという課題も。そこで活躍したのが、喜久盛や特製の茶葉浸漬酒。古酒の深みや浸漬酒のお茶の苦味が口の中をすっきりとリセットし、絶妙なアクセントとなることが実証されました。

参加者からは「普段なら絶対に自分では試さない組み合わせ!」「好き嫌いは分かれるけれど、ワークシヨップだからこそ試せて面白い」といった声が上がリ、テーブルごとに活発な感想が飛び交いました。

ワークシヨップ後半では、さらに一歩踏み込んだ挑戦を行いました。地元交野で親しまれている和菓子店「まむ多」のどら焼きを使い、なんと「どら焼きに直接日本酒をかけて食べる」という実験です。



各テーブルで思い思いのお酒をかけて楽しんだ結果、最も高評価を集めたのが貴醸酒「雨だれ石を穿つ」でした。「どら焼きの餡と生地に貴醸酒のフルーティーな甘みと酸味が染み込み、まるで高級な洋風スイーツのようになる!」と絶賛の声が相次ぎ、本日の一番のヒットとなりました。

また、喜久盛をかけた組み合わせでは、まるでブランドレーを贅沢に染み込ませたサバランやブランドケーキのような芳醇な風味が漂い、大人の贅沢な味わいを楽しめました。

「日本酒とあんこ」という一見意外なタッグですが、選ぶお酒やアプローチによって、無限の可能性が広がっていることを実感できた今回のワークシヨップ。参加者の笑顔と驚きに包まれ、大盛況のうちに幕を閉じました。

「ご自宅でも、どら焼きにお好みのお酒(特に貴醸酒や古酒がおすすめ!)」を少量たらし、試してみるだけで、普段とは一味違う贅沢なデザートに早変わりするかも!?ぜひ一度試してみてはいかがでしょうか。

交野おりひめ大学・おさけ学科では、今後も地域の食や日本酒の新しい楽しみ方を発見できる楽しく奥深いイベントを企画してまいります。皆様のご参加を心よりお待ちしております!(文:井上哲也)



↑ 交野おりひめ大学HPです。