

広島日本酒

広島は日本の三大名醸地の一つに数えられるほど有名な日本酒の産地です。豊かな風味を持つ様々な地酒が高い評価を得ています。2014年にバラク・オバマ前アメリカ大統領が来日した際、安倍晋三首相と飲み交わしたお酒も、広島の地酒でした。

とはいえ、ここに至るまでには困難もありました。広島には、おいしい米を育む豊かな土壌、温暖な気候、綺麗な水と空気という、日本酒の醸造に必要な自然の恵みのほとんどが揃っています。しかし、伝統的な酒造りでは硬水が使われるところ、広島の水は軟水なのです。1898年、地元の酒造家の三浦仙三郎（1847-1908）が軟水で日本酒を作る手法を開発し、現在の優れた広島の地酒の歴史が始まりました。この醸造法により、他の土地の硬水で造った酒にも負けないどころか、より美味しいと言う愛好家もいるほどの日本酒が造れるようになったのです。三浦の考案した画期的な手法は広島の酒造家の間に広まり、さらに改良を重ねることで産み出された酒は次第に高い評価を得、吟醸酒と呼ばれるようになりました。広島県東部の榊山八幡神社には、三浦の功績を称える銅像があります。

広島の地酒は三浦の考案した手法で作られています。辛口から甘口まで幅広い味のものが、深い香りが楽しめるものなど、銘柄によって様々な個性を持っています。広島の地酒の入門としておすすめの銘柄が、加茂鶴 大吟醸です。安倍首相とオバマ全大統領が飲んだことで有名なこの醸造酒は、手に入りやすく広く親しまれています。