

美味しい酒を飲みたいならばココを訪ねるべし！究極の酒屋が下町入谷にあった！

120年の歴史と飽くなき探究心が生む

水上酒本店の拘り

東 京は下町、台東区の入谷に居る「水上酒本店」。日本酒はもろろ、ワインや焼酎など様々な酒を良心的な価格で提供する、いわゆる「町の酒屋さん」である。しかし、このお店はそんな所どころの酒屋とはワケが違う。創業は明治33年という120年近い歴史を誇る老舗中の老舗なのだ。新聞や雑誌にもたびたび取り上げられるのもうなずける話である。とはいえ、このお店、歴史の上に胡坐をかいた頭がかたいだけの老舗ではない。多

くの顧客を抱える現在進行形の人気店なのだ。そのカギを握るのが現在の店主で四代目にあたる大内忠之さん。腕にはオメガブラネットトオースチヤンのオレングゼル、足元はクラークスのワラビーで固めるイカした兄さんである。

「私がこのお店を継いだのは、今から15年前ほど前の25歳の頃でした。これは妻の実家で、妻は3人姉妹だったので私が継ぐことになったのですが、当時酒屋のことは右も左も分からない状況でした。ただ、このお店の店構え、例えば

梁の太さとか、互の苄き方はタタ事ではないという認識がありました」

15年前という、まだ酒のデイスカウトストアも出来初めの頃で、酒屋組合が強い力を持っていた時代。酒の安売りもご法度というような非資本主義的な状況なのか、色々と言葉はあったのだという。とはいえず元

来お酒好きだったご主人、持ち前の探究心と相まって酒道を深く追求することになったのだ。

「多くの人や文献から、様々なことを学びました。でも勉強しただけでいい感じはないのですよ。お酒が好きでしたし、知れば知るほどどんどん楽しくなる世界だ

ったもですから」

ご主人がこのお店を継いだ頃は、酒の大量消費の時代。街のあちこちにビアホールが溢れ、そこではつまみをビールに流し込むということが盛んに行われていたのだ。

「お酒の魅力を知っていくにつれて、それはおかし」と考えるようになりました。食えるものにあつたお酒を少し選ぶだけで、その食卓の楽しさが何倍にも膨れ上がるのです。食と酒というふたつの文化を両立させることの幸せを、皆さんに知って欲しかったのですね」

そう、つまりここ最近の、拘りの酒ブームの遙か昔、あの誰もがパブルに踊った乱痴気騒ぎの当時から、この「拘り」を体現して来たのである。驚くべき先見の明であろう。そのご主人が選ぶ酒は、すべて自ら試飲し、厳しい「鼻と舌のテスト」をクリアした品だけである。



「例えば、サンマなどはハラワタと尻尾の辺りでは味がまったく違いますよ。ね。そうするとツマミの部位によつてあうお酒も変わってくるのです。これをやると結構マリアですよ。それから、日本酒ならばやはり畑をつけるのが良いですね。旨み成分が花開いてとても味わい深くなります」

「蔵人に失礼だと思つたですよ。2000円でこれだけの酒が作れる、と考えて価格を設定したのに、それを何倍もの価格で販売するのは、もちろん高いお酒はあります。ただ、それは本当に良い材料を使い、大変な手間をかけ、美味いところだけを集めた酒なのです」

酒への愛情は深く、保存方法にも細心の注意を払う。

「日本酒やワインなどの醸造酒はデリケートです。日当たりの良い場所に置くと、変色したり雑味が生じたりします。それは、店内照明でも全く同じことがいえるのです。少しでもお酒達の居心地の良い環境作りの為に照明を落としていきますし、蛍光灯は紫外線量が

多いため電球を使っています。冷蔵庫で使用している蛍光灯は全て紫外線カットのもので、更に上から黒いカバーで覆い最小限度の明るさにしていきます。ただ、電球はすぐ切れるし、夏は熱を持つので、大変なのですけどね(笑)」

さらに、夏場は冷房を24時間つけ続け、風が直接酒に当たらないように、エアコンの吹き出し口にも手を加えている。徹底した拘りなのである。

さて、そんなご主人のおススメする日本酒の楽しみ方とは、それは、一合瓶で

遅う種類の酒を少しずつ楽しむという飲み方。

「例えば、サンマなどはハラワタと尻尾の辺りでは味がまったく違いますよ。ね。そうするとツマミの部位によつてあうお酒も変わってくるのです。これをやると結構マリアですよ。それから、日本酒ならばやはり畑をつけるのが良いですね。旨み成分が花開いてとても味わい深くなります」

下で紹介する3つの酒は「ご主人が厳選した酒のなかでも特にオススメの一合瓶酒なので、是非ご賞味いただきたい。」

さて最後に、この明治、大正、昭和、平成と生き抜いてきたこの超老舗酒店を、才覚豊かなご主人はどう盛り立てていくのか伺った。

「このお店は、「お酒のデイスカウトストア」のように安売りをして生き残るようなことはできません。ですから、訪れてくださるお客様お一人お一人が満足してくださるような品を取り揃える「お酒のセレクトショップ」でありたいと思つています。お越しいただければ、きつと納得の行くお酒をオススメできますのでお気軽にお立ち寄りください」

「ちょっと意識するだけで酒の美味しさが遙かに膨らむ」と熱く語るご主人の話しを伺っていると、今晩早速、日本酒を飲みたくなりました。このお店にこの人には、そんな「魔法の力」が備わっているのだ。

ネットショッピングが可能なHP!

水上酒本店では独自のHPを運営。店主・大内さんの審美眼によって選ばれた日本酒やワインなどが日本中のどこからでも手に入るのだから。 <http://www.mizukami.org/>

5 店主・大内さんオススメの日本酒

伝心 土本醸造
【福井県 一本義久保本店】
「辛口でスッキリとして米のうまみがのっている。コストパフォーマンスが良く、オールマイティなので日常的に飲めます」
●252円

李白
花酵母仕込み 【鳥取県 李白酒造】
「軽く飲みやすいので女性向けのお酒です。世に水っぽいお酒でなく、味はしっかりしています」
●280円

大七
純米 生もと 【福島県 大七酒造】
「昔ながらの製法で作られた無骨なお酒です。骨格がしっかりして、お肉料理には負けません」
●380円

黒帯 悠々
特別純米 【石川県 福光庵】
「吟醸と純米のブレンドです。冷やして飲むと吟醸の温かさが覗きながら飲みやすいです」
●338円

福正宗
樽酒辛口 【石川県 福光庵】
「純米酒の日本酒なのですが、これは酒と杉樽の匂いのバランスがとてもよく、飲みやすくなっています」
●250円

四代目店主 大内忠之さん