



神田和泉屋だより

天と他の恵みと
 温かい人の心で
 醸し出す酒
 本物の酒

お酒の話

「昨日甑倒しが済みました」という電話が数軒の酒蔵さんから入ってもう半月も経ち、桜も満開となりました。「甑倒しは文字通り甑を片づけるということ、甑（蒸し器）を使う作業が終了したということ、もうすべの仕込桶はお酒の発酵が終わるのを待つだけです。麹室も酒母室もきれいに清掃され、次第に蔵内は静かになりはじめています。

仕込蔵のとなりでは残務整理のような感じで火入れ殺菌作業が行われています。搾ったばかりのお酒は当然生酒です。このままにしておくと品質が変化してしまうので、品質安定のための「火入れ」をします。ルイ・パスツールがワインの品質安定のために考えたので名前をとってパスツリゼーションと言います。明治のちよつと前あたり

の顕微鏡を使つての酵母菌の発見と殺菌の発明です。しかし日本酒の世界ではそれを溯ること200年前からこの火入れ殺菌を行つていたんですから驚きです。それはさておいて、火入れをされたお酒は貯蔵タンクに入れられ熟成の眠りにつき、夏を越して、山から冷たい風が吹くころ、味が乗つてから瓶詰、出荷されます。この時にも念のため「火入れ」が行われます。ということ、通常のお酒は合計2回の「火入れ」を受けます。そのためにどちらか1回だけ火入れをしただけのお酒も「生酒」として扱われています。ちよつと消費者にはわかりにくい表示ですが、このあたりを区別するために、貯蔵開始時だけに火入れをしたお酒を「生詰」、瓶詰時にだけ火入れをしたものを「生貯蔵」と表示して、造りの間に売り出される「生酒」と区別しています。東北の

酒蔵さんなどでは、造りが終わった後も低い気温が続くために、比較的に遅くまで生酒の状態を貯蔵して熟成を待つことが多かつたのですが、最近ではどの酒蔵も冷蔵設備が完備されていくことが多く、かなり暖かい地方でも「生酒」を囲っていることが多くなっています。しかし冷蔵していても不思議なこと、温度だけではない、なにかがあるように、生の状態で「老ね（ひね）」が出ることがよくあります。これを「生老ね（なまひね）」と呼んでいます。

普通にも2回火入れをしたお酒でも3年5年と長い期間貯蔵しておくこと、次第に老ねて中国の「老酒」を薄めたような香り（臭い？）を出し始めます。悪い管理に置かれた器械造りのお酒などはもの3ヶ月くらいでこの「老ね」を出したりします。短だけが原因ではないのかもしれません。

その「老ね」も上出来の大吟醸のものとなると同じ「老ね」なのにずいぶん違います。例えば「岩の井」さんの昭和50年の大吟醸古酒などは上品な甘みのある水？の感じで「上品に枯れた」という表現が適当な「老ね」です。普通酒の老ねの傑作には「木戸泉」さんの「アプス」などがあり、どちらも独特の世界をもっています。しかし、「生（なま）老ね」だけは上等も傑作もありません。しかも気づいて「火入れ」をしてももう直りません。

でも、なかにはこの「生老ね」をまったく気にしない方もたくさんいます。「酒は何たって生だよ。ウチでは一年中、生酒を囲つて売つてんだ」などと胸を張っている飲み屋さんも結構あります。

冬の生原酒は美味しいものです。しかし冷蔵庫で貯蔵しても「生老ね」だけでなく、次第にアミノ酸が増え、味もくどく、

香りも醤油のようなものにと変化してしまいます。この生酒の美味しさを夏までとつておけないかと酒蔵もいろいろと実験を重ねてきました。ある酒蔵ではマイナス8度で貯蔵すれば変化なしとの結果を出しましたが、常温になつたとき、反動でしようか？大変なスピードで変質してしまいました。やはり冬の味覚「寒ぶり」を冷凍しても夏に美味しく食べられないのと同じです。季節のものはその季節に賞味するのが一番です。

どうしても飲みたいのであれば、無理に「生酒」の状態に夏まで置くよりも「生詰」の方が状態が安定していますし、ちよつとできたお酒であれば、お刺身が火入れで焼き魚になるような変化はなく、生酒の香りも残っています。特にきれいな酸の多い原酒であれば、梅雨時や猛暑の気怠い季節には美味しく楽しめます。