

神田和泉屋だより

天と地の恵みと
温かい人の心で
醸し出す
本物の酒

お酒の話

「造ったお酒」と

「できたお酒」と

お酒にはこのふたつがあるように思えます。「銘醸蔵」「吟醸蔵」と呼ばれるような酒蔵さんには、しつかりとした経営哲学とお酒の設計図があり、その考えや構想に基づいて自身をお酒で表現するようなお酒を造ろうとします。もちろん気持ちや魂だけできるとはならず、それを形にする技術の存在が必要です。その条件の整った蔵ではその年の原料米が少々悪くても「美酒」が誕生します。これが造ろうとして「造ったお酒」です。

計がしつかりできていない「酒になりさえない酒にばい」という造りしかできない蔵で「たまたまできた良いお酒」のことです。毎年そんなお酒ができたという噂をいくつか耳にします。飲んでみると可もなく不可もないという、造った人のイメージが沸かないそんなお酒です。できたことはたいへん結構なことですが、残念ながら再現性がありませぬ。ほとんど例外なく一喜一憂の一喜だけで終わってしまいます。ここに響く美酒は地道な努力の積み重ね以外に「美酒」を造る方法はないようです。これとはまったく違う意味ですが「作ったお酒」というのもあります。できあがったお酒をいじくりまわして「美酒？」に作り直すというものです。たとえば「香り付けのお酒」もそうですし、過剰な炭素の過で粗悪な原料や造りの拙さをカバーし「淡麗にして水

の如し」などとうそぶくお酒もたくさんあります。「作」は作物などのように人間の手をたくさんかけることによってできる良品です。八十八回の手間をかけて「米」になるなど、漢字はほんとうに意味を持っていきます。お酒の「つくり」は「造」で「しんにゅう」は心を現します。いじくり回してはいけないのです。ここで造らなければいけないのです。

お酒の多様化で「ごり酒」も根強い人気を持っています。しかしここにも「作ったお酒」があります。お米がおかゆのように溶けたアルコール分を含んだ「もろみ」を酒袋という枕カバーのような袋に入れてプレスしてお酒と酒粕に分けますが、最近では効率の良い空気圧を利用した搾り機が普及し、酒粕と清酒に完全に分かれ、酒袋の布目を通って出る細かいオリは存在しないことが多くなっています。

でもそんな装置しかない蔵から「ごり酒」が売り出されています。京都伏見の「ごり酒」で評判をとった蔵も「空気圧連続搾り機」しかもっていないと聞いています。まあ、それでも「もろみ」を酒袋に入れてタンクに吊す「大吟醸の袋取り」式にすればとれないことはありませんが、たいした金額にもならないお酒（「ごり酒」の搾りにそんなにかけるのでしょうか？）それもお酒でみれば答えが出ます。布目を通ったオリだけを詰めたものであれば、普通の清酒と同じに飲め食事でもできます。飲んでお腹がふくれ食事ができないような「ごり酒」だとしたら、それは酒粕をミキサーで細かく砕いて混ぜ込んだ「ごり酒もどき」かも知れませぬ。酒粕を握りこぶしほどもお腹に入れたらそりゃご飯は食べられません。たいしては「炭酸ガスがまだ残

連休

4月29日より
5月6日まで



つてますのでおなが
がふくれます」など
と言いますが販売し
ていることが多い？
こんな「作（造）で
ない」つたお酒は
ごめんですね。