

# 神田和泉屋だより

天と地の恵みと  
湯い入の心で  
醸し出す  
本場の酒

## 明けましておめでとうございませう 今年もよろしくお願ひ申し上げます

### お酒の話

昨年は良いことも悪いことも大きな事件がたくさんありました。新聞紙上もテレビも大きく取り上げる大事件です。

しかしそんなに華々しくなくても、気づかない内に静かに進んでいる事件？もあります。商店や問屋の閉店です。街の商店街は歯抜け状態、閉店したままの店舗がたくさん見受けられます。

東京の台所「築地の市場」の「場内」と呼ばれる市場の問屋さんの集まっている場所も空き店がずいぶんと増えました。暮れの活気がテレビ

で中継される一般客が買い物をする「場外」も、空き家になつたかと思うといつたまにか飲食店に模様替えという店が増えていきます。築地に買い物ではなく「寿司を食べにくる」人たちが増えてきているのです。間口一間奥行き一間の「ちいさな店舗で大きな商売」の世界はずいぶんと萎縮してしまつたようです。

「築地市場」だけでなく全国にある「市場」が衰退してしまつた。大手のスーパーはこれらの商品を「生産者」またはたばねる「農協」「漁協」から仕入れ、市場を経由しない商品が圧倒的に増えていきます。「築地市場」の間は外に売りに出るといふ経験がないので、今の状況を変えることができないんですよ、どうしたらいいんでしょう」という声が聞こえます。

今までの流通「生産者 農協 市場 商店」を経由しない「産直」、良い響きの言葉です。値段の安さと鮮度の良さを想像させます。事実その想像通りの商品と言えます。日常消費するものは中間マー

### 神田明神節分会

2月3日午後1時30分より恒例の豆まきが行われます。参加ご希望の方は1月15日までに神田和泉屋まで電話でお申し込みください。袴をつけて昇殿参拝の後、壇上から豆を撒き、終了後、会館で直会（なおい）宴会。費用は15000円（予定）と神田和泉屋での宴会3000円です。

一月の土曜日は休業させていただきます

昨年はいくつかの業態違いの方とお会

いしました。特に生産農家さんとの出会いが多くありました。「神田和泉屋で農産物を...」といった話がありました。良い農産物を作っていた農家さんはそれを街に出す流通を失いはじめています。神田和泉屋に話を持ち込まれるほど深刻なのです。「今の時期はぶどうならこ

れしかないよ！」と売ってくれた果物屋さんを失ったぶどう栽培農家さんは「觀光農園」に生きる道を探すしかなく、訪問した客にダイレクタメールで再度のお願いあげをお願い、わずかに残る取引先の果物屋さんの怒りを買ったり、なんともやりきれない状況です。

作冬、島根県の「豊の秋」さんを訪問する寝台列車で知り合った鳥取県の若い農家の方々も「流れるルートを作ってくれたらもつと良い物を作れますよ。今はスーパーに合わせたものしか作れません」と言っていました。農産物の世界だけでなく調味料の世界でも「ほんもの」は売り手を失っています。今はもう街の乾物屋さんなど探してもありません。良い

品物だけを集めて売る有名な高級スーパーも取引条件が厳しく、「生かさず殺さず価格」を押しつけています。やむをえず生きるために自身で「通販」を始めた生産者もあります。しかし生産している単品はお客様に買っていただく量におのずと限度があり、12本とか24ヶ単位の買い物はしていただけません。そのため他社の商品も取り扱かわざるを得ず、ここでも今までの流通から白い目を向けられています。良い商品を作っていればいつかは認められるという状況は次第になくなってきているのかも知れません。

1月7日、11日は午後6時で閉店します

き続け、仕入れれば必ず売れる瓶詰め商品を並べ、なんら勉強をしてこなかった酒問屋、酒小売店はこれといった哲学や主張を持たず、自分で酒が選べないまま今日を迎え、評判になつたお酒やマスコミに取り上げられたお酒だけが売ることが出来ないでいます。早晩廃業がコソビニへの改装となるのは時間の問題といえます。そうなつた時、大手のスーパーやコンビニチェーンに繋がりをもちない酒蔵は、近い将来、商品を知っていただく手段も流通させる道も失う時代がそこまできているのかも知れません。

お酒の話  
今はお酒造りの最盛期。早朝、全国各地の酒蔵さんから白い蒸気が吹き上がっています。蒸したお米からお酒が造られますが、早い蔵ですともう12月にはお酒が搾られ「生原酒」として出荷されています。灘の大手メーカーのお酒が市場を席巻していたころには「生原酒」が商品として売り出されることはありませんでしたが、地酒ブームのおかげでしょうか？今はたくさん酒蔵から売り出され飲み手を楽しませています。昨年11月のボジョレーヌーボは史上最高の出荷であったと聞いています。このヌーボも「生酒」です。もともとは日本酒もワインも生酒で飲まれていたのです。しかしワインは貯蔵中にどんどん酸化し美味しくない方向へと進んで

きます。ギリシャ時代には「良くない水」を飲むためにぶどうの樹を通して「安全な水」ワインを造り、これを水で割って飲んでいたと言いますから、それほど美味しさは追求されなかつたのかも知れません。ローマの時代になってワインはそのまま飲まれるようになったようですが、酸化は大きな問題で、これを解決するために松ヤニを入れたり、硫黄を入れたり、オイルの膜をはって生の美味しい状態をなんとか保とうとしたのです。硫黄は今も「酸化防止剤」として使われ続けています。「酸化防止剤」とは薬品のよ

品質の劣化を防ぐ工夫があつたのです。日本酒はどうでしょう。果物のお酒であるワインとは違って酸化の心配はあまりありませんので「酸化防止剤」などの薬品は必要としません。しかし生のままにしておくと、冷蔵しておいてもアミノ酸が増え、味も香りもくどいものにと変化します。これを防ぐために昔から「火入れ」殺菌をしています。フランスのルイ、パスツールが顕微鏡で酵母菌を発見し、ワインの品質安定のために行った発明「火入れ殺菌」は江戸時代の終わりころ、日本人の「火入れ」殺菌はそれをさかのぼること300年前といえますから、なんと驚きです。「火入れ」は63度から65度くらいの温度に上げて酵母菌を殺菌、また残存酵素を破壊します。温度計

のなかつた時代、指  
をいくつ数えるまで  
入れられているかで  
適温を計ったそうで  
す。実際に実験では  
60度で「みつ」が  
我慢の限度でした。