



# 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

## お酒の話

大吟醸の生酒

「春一番」の話な

どが出るころになると、もうほとんどの酒蔵さんでは酒造りが終了し、火入れ殺菌などの作業をしている時期です。大吟醸造りは一番寒気の厳しい時期に行われ2月3月には搾られます。「ぜひと大吟醸酒の搾り立てを飲んでみたいものだ、素晴らしく美味しいものだ」などと漫画で紹介されたりしたこともありました。ところがこの最高の技術を駆使した大吟醸酒の搾り立てというのはギスギスした感じで美味しくありません。火入れをし、秋までの熟成をまつて初めてあの感動する美味しさが出てくるもので、生酒としては純米酒や本醸造酒などのほうが数段美味しく楽しめます。精米を進めれば進め

るほど、できるお酒は固く、熟成に時間がかかります。最近の大吟醸酒の精米は40〜35%になるまで周りを削り落とすせいでしょようか、飲み頃を迎えるのがどんどん遅くなっています。それと比例してどの大吟醸酒も生の状態では美味しさが出ていません。

ずいぶんと昔のことですが、今は神田和泉屋がお付き合いを止めた大阪池田の銘醸蔵「呉春」で大吟醸酒の生を汲んでいたのだとき、なぜなのだろう？この蔵の大吟醸生酒は美味い！その当時入手が難しかったお米「雄町」を使っているせい？なにか特別な造りのせい？と不思議な感じをもちました。今になつてその理由は精米歩合にあつたのではと気づきました。精米が50%と大吟醸酒の精米基準ぎりぎりだつ

たのに違いありません（かなり原価にシビアな蔵でしたから）。ほとんどの酒蔵が35%などの極限の精米に走ったとき、この蔵では珍しい？「50%精米」を行っていたために「美味しい大吟醸生酒」が誕生していったのです。もちろん優れた醸造の技術があつての話ですが。

この冬、栃木県の「四季桜」で「生酒用の大吟醸酒」が仕込まれました。すべてのタイプのお酒に生酒があるのに大吟醸酒にだけこの用意がない、ということに造ることになつたお酒です。酒造好適米「山田錦」使用、やはり50%精米！もろみ日数35日とセオリー通りの発酵日数、搾りは空気圧の機械ではなく伝統的な槽（ふね）を使用、粕歩合48%、日本酒度+5、酸度1.2、アミノ酸度1、アル

コール度数17.5度。生の状態でも上品で美味しい大吟醸生酒となりました。

思い起こせば昭和50年ころほとんどの大吟醸酒が50%精米でした。最近の傾向のなんでもかんでも高度精米、異常に長いもろみ日数など手を多くかければ価値がある、という発想？のお酒よりも、かつての50%精米、35日もろみという伝統的な大吟醸酒の方が豊かで美味しいお酒だったように思います。ひさびさに復活した？銘醸蔵の50%大吟醸酒ですが、残念ながらこの「四季桜大吟醸生酒」は生酒として売り出すためだけに650キ口の小仕込みタンクで造られ、一升詰でわずか700本の生産。すべて生酒として売り切られてしまいますので、火入れ後の熟成した状態を見ることはできません。