



# 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  
 本物の酒

## お酒の話

### 呑切り原酒

「質問があるんですけど。呑切り原酒の2年もの。ってあるんですか?」「ん?」「自宅の近くの酒屋さんで売ってるんですけど。」「先日こんな話がありました。」「のみきりげんしゅ」あまり聞き慣れない名前ですが、今年の夏はこんなお酒が見つけられ、飲み屋さんの中には「瓶の底まで飲み切つてしまおうお酒」と勘違いしているケースもあって笑いの種になりました。「呑切り」は冬に造られ、蔵内のタンクで秋までの熟成を待つ途中で「品質チェック」のために初めて「呑み口(栓)」を「切る(開ける)」ことからこう呼ばれている行事ですが、とても神経を使う作業です。すべてのタンクの呑み口が切られますが、前後に熱

湯とアルコールによる入念な殺菌が行われます。理由は雑菌の汚染です。夏の湿った空気がお酒を抜いた分タンクの中に入り込むために大きな危険がついてまわります。

故郷に帰った杜氏さんと呼ぶのも費用がかかるということと蔵元自身が見よう見まねで呑みを切り、品質をチェックし、もつたいないからとお酒を元に戻し、タンク何本も腐らせたなどという話も耳にします。

こういう理由で大量にお酒をタンクから抜けないことから商品として売られることはありませんでしたが、神田和泉屋で10年以上も販売を続けたせいでしょうか?「清酒の売れない夏に少しでも売れるのであれば」ということだと思えますが、どうやらタンク一本をそっくり売り

切つてしまつという「呑切り原酒」がいろいろなお酒蔵さんから売り出されたようです。これなら「雑菌の汚染」の心配もありません。

しかし当然のことながらすべての「呑切り原酒」が美味しいわけではありません。お酒のできが良くなければ当然「呑切り原酒」も美味しくありません。残念ながら「美味しい呑切り原酒」は「美味しいお酒」以上に入手が難しいのが実情です。レベルの高い蔵元との信頼関係と選び出す危機管理能力が必要だからです。さて前述の「2年もの」ですが、お酒の性質上長期貯蔵は????と思いません。しかしこの手の話はよくあることで「生原酒の2年もの」「ボジョレーヌーボの3年もの」これが自慢の酒小売店もたくさんあります。「聞

きたいんだけど、ボジョレーヌーボは早く売らなくちゃいけないんだよね?」「そう短期に販売しなけりやならないよ」「そうだよ、もたもたしてると次が出ちゃうもんね」「小売り業者との実際にあった会話です。ほとんどの小売店がこのレベルの専門家?です

から、こういう小売店と接しているお客にとつては、呑切り原酒がどういうもので、どんな時期に飲んだら美味しいのか、ちゃんとした情報が受けられない可能性は大です。私は夏の気怠い時期には、酸を多く感じる呑切り原酒が一番、またこの時期にはこのお酒しかないと思つています。何年も寝かせて希少価値?を出すのが専門店なのか、一年中飲めるように貯蔵在庫することが専門店なのか、他人様にする

ことにいちいち文句を言う筋合いはないかもしれない加減にしろつ」が正直な気持ちです。