



神田和泉屋だより

天と地の恵みと
 湯い入の心で
 醸し出す酒
 本場の酒

お酒の話

新酒

秋風が吹く頃になると地方の酒蔵さんが造りで忙しくなる前に「造りの前のご挨拶」に見えます。「もうじき親方（杜氏）も入蔵します。今期は をこんな酒にしたいと思っております」「ついにて今年の新酒です」と言っただけのお酒をカバンから出したりします。夏を越して味も乗り、生酒の時とは違った成熟のところが出ています。「しかし『冷や下ろし』とはよく言ったものですね。山から冷たい風が吹くころにはこんなに熟成するんですね」「まだあと一ヶ月置いたらもっと美味しくなると思いますが」といって話が終わります。「造りの前のご挨拶」は営業（新酒の売り込み）をかねていることもあります。こ

こではついこの間の冬に造られたお酒は今の時期に「新酒」としてご案内されません。今から初めて売りに出される初お目見えのお酒ですから間違いなく「新酒」です。しかしこの後、杜氏さんから入蔵のご挨拶の電話では「新酒はまだ精米段階です」となります。どういうことかと言いますと、造りの現場では蔵元が紹介した「新酒」はすでに「古酒」となっているためです。酒蔵さんでは「製造」と「販売」の両方を行っています。このどちらの立場で話をするかで「新酒」の扱いは変わってきます。

人間の暦は1月元旦から12月末までが年度です。しかし会計年度は4月から翌年の3月末です。学校の年度も1月元旦から12月末までではありません。お酒の醸造（酒造）年度は7月1日から翌年の6月末となっています。そのため今の時期には販売の場面では「新酒」のものが、製造の立場では「古酒」となります。この醸造年度は新米の収穫は7月以前は無いことからきています。清酒は新米で仕込まれるのが常識です。しかし中には価格が安いからと古米を使って酒造りをする蔵もあります。それでも醸造年度は古米となった米の収穫年度ではなく、醸造された年度がそれになります。さらにコストダウンのために東南アジアの米を使用していることもあります。考えてもみなかつた4月5月の新米の出現です。新米の収穫年度を基準とした醸造年度は少づつ基準の意味を失いつつあるように思われます。

農産物であるワインの場合の年度表示は、ぶどうの収穫年度がワインテージとして表記され、何年後に売り出されようがその収穫年度がそのワインを表す数字となり、製造年月は記載されません。農産物ではなく手工業製品である清酒は製造年月の記載が義務づけられていますが、これは米の収穫年度でもある醸造年度ではなく、蔵元が「お酒として完成された」と判断した時期「言い換えれば蔵内の販売部門に製品として渡した年月を記載しています。最近では少しですがワイン感覚で醸造年度を表記する蔵も出てきていますが、まだ一般的ではありません。ましてや清酒は4月5月のころには、吟醸のような特殊なお酒は別として、年間を通じて味やお酒のイメージを同じにした業界用語で牛や犬の

搭載大吟醸

白黒を呼ぶことからきているのでしょいか「ブチ」と呼んでいます。古酒と新酒のブレンドをするのが普通ですから醸造年度の表示は難しいということもあります。