



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
 本町の酒

お酒の話

今年江戸幕府が開府されて400年というところで東京は大騒ぎです。と言っても騒いでいるのは神田のような江戸城のお膝元の下町の話ですが、1600年の歴史をもつ江戸総鎮守府の神田明神が氏神様の神田和泉屋のあたりは、すでにお祭り気分は最高潮となつています。と同時に例年この時期には、お酒の世界でも「お祭り」が始まっています。全国新酒鑑評会です。すでに4月16日に出品酒のもちこみも締め切られ、審査結果を待つ段階です。この「お祭り」は、審査を担当する独立行政法人酒類総合研究所の先生方にとつては存在感を示す晴れの舞台、しかし製造の責任者の杜氏さんにとつては年に一度の試験の日です。以

前には国税庁醸造試験場がその任に当たっていました。今は行政改革と民営化の波の中で民間の研究機関となり、東京北区から広島県東広島市に建物も移され、有名私立大学の研究機関かと思うほど立派な施設がすばらしい環境の中に建っています。こんなに立派な建物ではハングリ精神はどうなるのか、地元の酒蔵さんも酒造りのシンボルが近くにできたことは歓迎しながらも民営化と同時に多くの優秀な人材が大学などに流れたこともあって、今後の酒造りのための研究はどうなるのかと不安を感じているひとも多いようです。

以前は国税庁、酒蔵さんの監督官庁の主催でしたから、出品は当然のこと、うちを出しませんなどは通りませんでした。が、今は民間の研究機関になりましたので、出品するかどうかは酒蔵さんの判断に任されています。出品し審査を受けるためには500ml瓶で16本の提出と国の主催の時は無料でしたが一種類あたり15750円の審査料が必要となります。もつたいないからという理由で出品を取りやめる蔵もありますが、それだけの理由でもないようです。

全国新酒鑑評会の継続の意義についてはとかく過去にも議論がありました。学生も試験がなくなれば勉強しなくなる、全国新酒鑑評会がなくなれば杜氏がさぼる、という面もあります。が、今ははたしてこれが「勉強研鑽」と言えるものか疑問と考える酒蔵さんも増えていきます。全国新酒鑑評会の目的は明治時代からの懸案であった「腐造」を撲滅するために国が

研究機関を設立し鑑定官という研究指導官を置き、より安全な酒造りを指導、その結果を競い合うために開催されたものでした。昭和の10年代に入つて高性能な精米器が開発され、玄米を半分磨き上げるのができたことにより、全国新酒鑑評会の出品酒は極限の精米から誕生する「大吟醸酒」となりました。養分の少ない米でしかも低温で発酵を長期間続け、それでも腐らせることなく酒にする、高度な技術の研鑽の場でした。この厳しく困難な作業を経験しなにかしらを掴んだ杜氏は、市販のお酒をしつかりと造ることができるといふことでした。当然この場では「おいしいお酒の製造」よりも「いかに危険を克服したかのお酒」が主題です。しかしすでに大吟醸酒造りは昭和50年代には完成を見、腐造も昔の語りぐさ、もはや醸造試験場の存在も必要としなくなっていました。そのせいでしょうか？国から民営への変換は、

だからでしょうか？研究所の研究も技術の研鑽よりいかに売れる酒を作るかに主題が移つたようにも見えます。

ことで、いかに大量のエステルを出すかの競争となり、昨年は「6」は出ないと全国新酒鑑評会では「金賞」が取れないと言われましたが、今年は何んと「9」は出ないと駄目だろうともつぱらのうわさです。「6」でもまるで香水のようで、作ったは良いがこの酒はなにに混ぜて売ったらしいのだろう、と酒蔵さんを悩ませました。試験官の先生方はこのバイオ酵母の研究者ばかり？これでは「酒造技術の鑑評会」ではなく「バイオ酵母の鑑評会」。いったいなんのために行っているのか？今まで全国新酒鑑評会に名前を出すこともなかったマスコミに乗った非力な酒蔵に名声を与えて日本酒の売れ行きに弾みをつけようとする遠大な計画なのかも知れませんが、私には道を誤ったとは思えません。