



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

販売するか？

使うか？古酒

気怠いの時期、どうも梅雨時期から盛夏の間は日本酒の状態が良くありません。お酒がふくらまないと言いますか、大吟醸酒も普通のお酒もバランスを崩していることが多いようです。それに比べてアルコール度数の高い原酒や一年以上熟成させたお酒はバランスを保っています。度数の高いものや酸の多いお酒が美味しく感じるのは、この時期貯蔵途中のお酒の品質チェックの「呑切り原酒」がこのふたつの成分が多いことで「すっきり」「しつかり」を感じさせるのと同じと考えられます。

この時期でも「熟成酒」「古酒」が美味しく感じられるのはどうしてでしょうか？残念ながら理由はま

ったく分かりません。アルコール度数も加水して市販酒規格に落としてあるお酒なのに安定しています。それも3年5年10年と貯蔵期間が長ければ長いほど安定の度合いが増しています。試しに当年ものの普通酒にその蔵の古酒を少し混ぜる実験をしてみました。あります。確かにバランスはもちなおしました。が、入れる分量が難しく、ちよつとでも多く入れると中国の老酒のような老ね香（ひねか）が出てしまいます。どうやら一合にマツチ棒の先の葉の量くらいが適量のようにですが、その日の気温や湿度、お酒の種類などの違いが原因か？これだ！という分量がつかめません。もし酒蔵さんで答えがつかめたら「年間を通しての安定」が実現できるはず。ちょうど今の時期、5月

頃から夏にかけての難問「お酒のブチ」の苦情も解決されるかもしれません。お酒のブチは古酒と新酒のブレンドのことですが、犬や牛の白黒のブチからきた表現だと思われまます。ぶどうの収穫年を表示して納得して頂くワインとは違い、日本酒の酒蔵さんは年間を通して同じ味のお酒を出荷する必要があります。前年のお酒が無くなって、翌日からこの間の冬の造りの若いお酒を出荷すると「ずいぶんと味が違う」と苦情をいただきます。そこで昔から古酒と新酒を混ぜて急激な味の変化を避けてきました。これが「お酒のブチ」です。それでも敏感なお客から苦情が出ます。神田和泉屋も緊張する数ヶ月で入荷があるごとにチェックが必要となり、数週間の売り止めなどという

ことも多くなります。ここでの「古酒」は前年のお酒、冒頭の「古酒」はもつと古い古酒、長期熟成酒です。色も進んで茶色く見えます。「年経た古酒」は「年経た古狸」のように不思議な力をもっているようです。少々の環境の変化、気怠い夏などまったく「屁への河童」、この使い方がつかめれば良いのですが、実験のような飲む直前のブレンドと、いつ飲んでもらえるかが分からない酒蔵さんでのブレンドとではだいぶ事情が変わってきます。飲まれるまでの貯蔵時間（期間？）の経過の間にどんな変化が起こるか、想像もできません。

江戸時代の書物「和漢三歳」に出てくる古酒は「とろりとろりと油のごとし、」とありまますから、そんなお酒も飲まれていたようです。この時代には純米酒しかなかった、しかも精米技術は今とは比較にならないほど低かった時代ですから、できあがるお酒は酸の多い俗に「鬼ごろし」鬼がひっくり返るほど辛かった、酸が多かったために、その酸を解かせるために庶民は「お爛」で人工的に時間を与えたのだと思います。が、一部の余裕の世界では極上の赤ワインの飲み頃を出すための熟成期間を5年10年と与えたように日本酒を長期間寝かせていたことが窺えます。

しかし今は一部の人を除けば老酒のような色と香りをもつお酒が家庭の食卓で好んで飲まれる時代とは思えません。また古酒（長期熟成酒）もあつたとしてもほとんどがたまたま売れ残っていただけという蔵がほとんどです。「吟醸の後は

古酒だ！」などと夢
を見るより、毎年少
量を長期貯蔵し、一
部をそのまま好まれ
る方に販売、十分に
熟成するまでの間の
時間を使って持ち
の古酒で「年間を通
しての安定」の研究
をしたほうが良いの
では、と思います。