

神田和泉屋だより

天と地の恵みと
 湯い入の心で
 醸し出され
 本物の酒

お酒の話

今年の全国新酒鑑評会はあまり話題にもならなかったようです。パイオ酵母が主流のこの全国新酒鑑評会に愛想をつかりやめ、大吟醸酒造りに縁のなかつた酒蔵の受賞が相次ぐなど、「金賞受賞」はまるで「インチキ酒の証明？」という雰囲気。このかつての国のお酒の最高研究機関「国税庁醸造試験場」も東京から広島に移転し、独立行政法人「酒類総合研究所」となっています。が、ここのわずか数年でえらく評価を落としたものです。言ってもその前の東京の時代から香りプリンが主流でしたから研究所の先生方の責任とばかりも言えません。が、ここはいまだに日本酒の香水作りに熱中している感があります。今や業界の関心は

各国税局の開催する「局の鑑評会」に向けられています。以前は全国新酒鑑評会の前哨戦という一段ランク下の鑑評会という感じでしたが、最近では中央（国税庁醸造試験場）の全国新酒鑑評会を気にすることがなくなつたせいででしょうか？各鑑定官室長の判断で独自の鑑評会が開催され始めたようです。「新酒鑑評会」を止めて、「秋の鑑評会」に変更したところもありました。飲む時期のお酒で評価しようということですが、酒造業界に以前からあつた要望が実現され始めました。広島県、山口県、岡山県、鳥取県、島根県を管轄する「広島国税局」では昨年は「春」と「秋」に鑑評会を開きました。今年も「春」を中止、秋に「吟醸酒部門」と「純米酒部門」とで審査と発表、さらに「純米酒部門」は「冷や」

の審査はなしで「熱燗」と「ぬる燗」での出品を求めて、味のあるお燗酒を重視。「吟醸酒部門」も今はやりの香りプリンのカプロン酸吟醸酒ではなく、「まともな吟醸酒」を重視とか。まあ実際に審査結果を見なければなんとも言えません。が、建前とは違つてやはりカプロン酸吟醸酒が多く受賞するなどということがなければ良いですが、宮城県、岩手県、福島県、青森県、秋田県、山形県を統括する「仙台国税局」も「秋」のみの開催を検討中と聞かえてきています。「まともなお酒の世界」へと向かつている感じがします。

坪くらしいの広さの工場で作つたお酒です。働いている人も2名。そういえば以前出会つた能登の酒蔵さんが「酒つて何人いれば造れると思いませんか？」と質問。「うん」「実はひとりで作れるんですよ」「今年はずいぶん楽でした。やはりものを渡したり受けたりするのにはふたりの方が楽ですから、」という会話を思い出しました。

前述の極小規模酒蔵さんも同じような現場なんでしょうが、違いは「金賞」受賞だけではありません。使用した白米はわずか200キログラム。小さなタンク1本だけです。能登の極小規模蔵の造りと比べても十分の一。どうやら新しい発想の酒蔵の出現です。これだけの生産量では採算がとれません。当然年間を通して製造する「四季醸造」で、いつでも生酒で売るといふことです。冷房設備が整い夏でも冬の気候が作れることとパイオ酵母で香りプリン風の若い人に好まれるお酒造りが可能な時代が産んだ酒造りです。生で売るフランスワイン「ボジョレーヌーボ」の日本版の通年製造です。こんな動きが加速すると、近い将来、ビール会社が「麦と米は兄弟です。ここを込めて私たちが作りました」なんて言つて生産に乗り出すかもしれません。なんとたつて日本中のコンビニやスーパーに陳列棚をしっかりとついているのはビール会社だけです。そんな事態になる前に「伝統的な日本酒」を残すために酒蔵、販売店、消費者がひとりでも多く目を覚ますこと、そして「まともな鑑評会」が当たり前になることが必要です。時間はどれだけ残っているのでしょうか？