



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

明けましておめでとうございませう
 今年もよろしくお願ひ申し上げます



お酒の話

お酒の表示

1月1日より特定名称酒の表示が変わりました。一番の変更は「純米酒」を名乗るための精米率の変更です。なんと精米率の数字が消えました。いったい何が起こったのでしょうか?? 特定名称酒に関する法律というのは「消費者がなにか良いお酒なので、、、、、と思ってしまうような表示」をするときは、こういう基準を守りなさい、という法律です。驚かれるかもしれませんが、昭和の時代までは、お酒の品質に関する基準は「特級」「一級」「二級」とい

う級別があっただけで、大吟醸酒や純米酒、本醸造酒などの表示は法律では規制されていませんでした。酒蔵さんの組合での申し合わせ事項のようなもので、自分で自分を規制するのですから当然甘いものになるのはしかたのないもので、一部の酒蔵さんではかなりいい加減なものが造られていました。平成になってお酒の級別は廃止され、代わって「特定名称酒に関する法律」が施行されました。

以下、吟醸酒は60%以下、純米酒や本醸造酒は70%以下と定められました。精米の悪いお米で造ったお酒は高級酒イメージの特定名称を名乗ってはいけません、となったわけですね。しかし試案が発表された時点で、弱小さな酒蔵さんだけでなく大手の酒蔵さんからも異議が出ました。「等内米」を使わなければ特定名称を名乗れない! それでは当蔵では「純米酒」も「本醸造酒」も売りに出せなくなる! という悲鳴です。神田和泉屋でおつき合いの酒蔵さんたちは、ほとんどが一等米か二等米を使用していますので、その悲鳴というが要望には、正直驚きました。ほ

とんどの酒蔵は安いお米で造っていたのです。そこで監督官庁の国税庁は酒米の「等内米」の基準を変更。従来の「一等米」「二等米」「三等米」の「等内米」、その下に「等外米」が二ランクありました。が、一番下の「等外米」を「三等米」、従来の「三等米」が「一等米」、その上に「特等米」「特上米」を設けました。なんのことはない、すべて「等内米」になってしまいました。

「純米酒や本醸造酒を名乗らせるために米の等級までいじるとは、、、、と憤慨した蔵元さんもいました。が「まあまあ、やはりお役人には利口な人がいるもんだ」とりあえずはこの法律を施行するために業界に譲歩しておいて、やがて数年後に一等米以上の米を使うべしとなるでしょう」となだめましたが、それから15年が経過、期待したことは起こらず、それどころか今回の改正? では純米酒に関して70%にまで磨きなさいという「精米歩合」の数字が消えました。理由は「醸造技術の進歩でそこまでの精米を必要としなくなつた」だそうです。断じてそんなことはありませぬ。こころある手造り酒蔵が「もう少しもう少し」と米を60%にまでも削っているのはそこから生まれる品質の差を知っているからに他なりません。

高級感のある特定名称酒はまず第一に良い米と良い精米としたこの法律の精神はどこへ行ってしまうのでしょうか? 純米酒が売れ筋の商品となった現在、どうあっても純米酒それも安価に造りたいたい灘の大手メーカー救済のための改悪としか思えません。