

2004/02

187号

年間購読

03/10-04/09

## 神田和泉屋だより

天と地の恵みと  
温かい心で  
醸し出す  
本物の酒

### お酒の話

生酒の賞味期限  
今の時期、生酒が

多くの蔵から売り出  
されています。

これらの酒瓶には、要  
冷蔵」の表示ととも  
に「お早くお飲みく  
ださい」賞味期限的  
にはだいたい一ヶ月  
くらいが記載されて  
います。生のお酒は  
変化しやすいものが  
多く含まれています  
から短い賞味期限が  
記載されて当然です。  
ましてや搾りながら  
瓶詰めされる「無ろ  
過」さらに「オリ引  
き前」などの表示の  
ある生酒では貯蔵中  
の変化はさらに大き  
なものとなります。  
ろ過をした生酒で  
も貯蔵には細心の注  
意が払われなければ  
いけませんし、低温  
貯蔵や賞味期限の厳  
守が絶対に必要です。  
流通の段階でもこの  
ことがよく分かっ  
ていなければいけない  
のですが、残念なが

ら一部の小売店や飲  
食店では冷蔵庫で夏  
まで貯蔵して「特別  
なお酒」として売る  
などということが行  
われています。冷蔵  
庫の過信です。やは  
り冷蔵しても「生老  
ね(なまひね)」と呼  
ばれるイヤな臭いが  
出てきてしまうから  
です。この「臭い」  
気にしない人もたく  
さんいます。しかし  
私の経験では4人に  
3人まではこの臭い  
をかぎ分けることが  
でき、2人まではこ  
の雰囲気嫌います。  
さらに貯蔵を続ける  
とアミノ酸が増え、  
臭いも醤油に近いよ  
うな、味もくどくな  
ることが多くありま  
す。下痢をするとか  
体調不良をきたすと  
いうことはありませ  
んが、嗜好品として  
造り手の酒蔵さんが  
望んだものとは違う  
ものと言わざるを得  
ません。

また最近はやりの  
「氷温貯蔵」なども  
生酒には向いていま  
せん。過去にいろいろ  
と実験をしてみま  
したが、このような  
低温で置けば置くほ  
ど、常温に戻してか  
らの変化は想像以上  
に大きく、それこそ  
たちまちの内に変化  
してしまいます。  
冷蔵さえしていれば  
大丈夫と思っていれ  
ばいけないのです。  
生酒を美味しく飲  
むのには、冷蔵庫に  
貯蔵できないれば暖  
房の届かない縁の下  
や廊下、日光の当た  
らないベランダなど  
に置いてもいいよう  
です。といってもこ  
れは生原酒のこと  
です。加水した生酒は  
アルコール度数が低  
い分、体力がなく、  
やはり冷蔵庫貯蔵し  
かありません。しか  
し原酒規格の生酒は  
想像以上に体力があ  
り冷暗所貯蔵でも十  
分です。賞味期限は  
冷蔵庫であれば3週  
間。無ろ過ですと2  
週間くらいでしょう

か、冷暗所だともう  
少し短期間。もちろ  
ん早く飲んでしま  
うに越したことはあり  
ません。  
この時期「活性の  
にごり酒」という生  
酒も売り出されてい  
ます。瓶の底に白く  
濁ったオリが沈んで  
います。少し常温に  
戻すとオリから細か  
い泡が上ったりしま  
す。飲むときには上  
澄みと混ぜて飲みま  
す。ほとんどが蓋の  
上や横に炭酸ガスの  
逃げ口を付けていま  
す。無ろ過原酒など  
でも開栓時に「ボン」  
と音がでることがあ  
ります。「活性の  
にごり酒」は、まだ発  
酵が瓶の中で続いて  
いるために、発生し  
た炭酸ガスを逃がす  
必要があるのです。  
そして「活性の  
にごり酒」でありなが  
ら逃げ口の無いもの  
も少量売り出されて  
います。再使用瓶を  
使わず新瓶に詰めら  
れます。瓶の内側の

キズが破損の原因に  
なるためにこのよう  
な配慮をします。  
開けると下に沈んで  
いたオリが炭酸ガス  
に押し上げられて混  
ざります。しかし温  
度が高かったり、衝  
撃が加わったりする  
と、吹き出してしま  
うこともあります。  
また貯蔵日数が多く  
なるほど炭酸ガスの  
ガス圧が高くなり、  
部屋中を汚してしま  
うことすらあります。  
このような生酒は変  
質の問題だけでなく  
早めに飲んでしま  
う必要があります。  
どの生酒もなるべ  
く早く飲むのが一番  
です。熟成の美味し  
さを求めるお酒では  
ないからです。  
冬の日本の王者「寒  
ぶり」が美味しいか  
らと言って工夫の冷  
蔵温度で夏までとつ  
ておいても美味しく  
ないのと同じです。  
生酒はやはり冬のシ  
ーズンだけの「季節  
のお酒」なのです。