



神田和泉屋だより

天と地の恵みと
温かい人の心で
醸し出される
本物の酒

お酒の話

規制緩和

新潟に「赤い酒」というお酒があることをご存じですか？県の試験場が開発した紅麹菌でお酒に赤い色を出したものです。結婚式などお祝いのお席にうつつけのお酒です。着色をしていないことを自慢しているお酒ですが、見た目の色とは違って酸が多く出てしまっているために味は辛口、と言うよりも美味しくない！しかも時間が経つと赤色も茶色の方へと褪せしてしまいます。そう言えば思い出したことがあります。25年も昔のことですがウイスキーにこつてスコットランドまで出かけたことがありました。ロンドンのヒースロー空港からエジンバラ空港、そしてタクシーで向かった訪問先は日本でも有名なH社。当

時の国際輸出部長のコイルさんのご案内で蔵内を廻りました。最後の試飲の段階でグラスをかざして「当社のウイスキーのこの色、美味しい色を付ける技術はとも安定していて、これも当社のウイスキーの名声を高めている要因のひとつです」という説明を受けました。リキュールの着色は当然のことですが、ウイスキーの色は樽から出るのでちよつと驚きでした。それぞれのお酒にはそのお酒にふさわしい色「美味しい色」を作ることもお酒造りの一部ということなのです。

赤い色の付いたお酒が必要ならば、ちよつと甘めのお酒に同じ紅麹菌で作った着色剤赤色 号を入れれば、いとも簡単に鮮やかな褪せしないきれいな飲みやすい「赤い酒」ができるのですが、認められていません。なんでこの日本酒の世界はこんな無意味な規制をしているのでしょうか？

かつては日本酒はもつとも飲まれるお酒であつたために「腐造」による酒税の減収を防ぐ方法を研究普及させる目的で明治時代に「醸造試験場」が作られ、酒造りの指導官の鑑定官が、現場での酒造りの指導をしてきました。清酒蔵と鑑定官の関係の緊密さは、今現在、日本酒をはるかに越えた消費量をもつビールやウイスキーのメーカーとは比較にならないほど強いのです。そして現在、日本酒は凋落の一途ですが、かつてよく飲まれた時代にできた規制は今も生きています。「日本酒はかくあるべし」という試験場が築き上げた理想の姿を守る思想があるのかも

しれません。その一方、「純米酒ではありませぬ」と但し書きの付いた「米だけの酒」などという理解に苦しむようなお酒を認めたり、せつかく平成元年に純米酒は精米70%以下にする、という表示を平成16年より削除などという規制緩和？をしたりしています。これらはコストダウンに血道を上げざるを得なくなっている灘などの大手メーカーの救済策以外のなものでもありません。しかし国によるこのような救済がほんとうに正しいのでしょうか？それよりも着色料の添加をも認めるなどもつと自由な酒造りをさせた方が良いのではないのでしょうか？国と酒蔵の「子離れ」「親離れ」こそがほんとうの規制緩和なのではないのでしょうか？

余談
「米だけの酒」はビールと発泡酒の関係によく似ています。日本酒は麹米15%以上使用が義務づけられていますが、「米だけの酒」はコストのかかる麹米率をそれ以下にして、足りない分を市販の糖化酵素剤で補うという造り方です。まともな酒蔵では麹使用量はふつう24%ほどです。麹から出る味はお酒の個性を作ります。15%では不十分、その味がでないのです。こんな酒造りが奨励？された結果、味のうすい軽いお酒が増えてきています。それに物足りなさを感じた消費者はそういう日本酒よりももつと味も独特の香りもある焼酎へと走つたのかもしれない。今現在の焼酎ブームは存外こんな背景から誕生したのかも知れませんね。この業界の正常な姿はいつになったら出来るのでしょうか？

写真集「大吟醸」

神田和泉屋の関係する銘醸蔵で撮影されたすくれた写真の数々が掲載されています。難波先生のアル大学でも説明教材として使用されています。残り10冊となりました。増刷の予定はありません。ご希望の方は早めにご購入ください。6000円。

神田和泉屋 熟成酒売り出し

神田和泉屋で研究用？にと屋上の冷蔵庫で貯蔵してあります。長期熟成酒を9月13日(月)より売り出します。

日本酒の会

9月13日(月)午後7時～
木戸泉の古酒と中華
神田和泉屋4階「酒さろん」
参加チケット 6000円



アル中学

第36期生募集
10月開講

ドイツワイン科

館ヶ森集中講座

9月18日19日
希望の方はさらに一泊できます。まだ5名の空席があります。受講料は当日ご持参ください。

アル大学

1組2組ともに金曜日開講としました。開講日と各自のクラスは別紙でご案内しています。まだ3名の受講席があります。

アル高校

1組(火)2組(水)とも満席となっております。各自のクラスは別紙でご案内しています。

家政科

在校生には後期受講料の郵便振替用紙が同封されています。



酒蔵見学

すでに会員にはメーリングリストまたははがきでご案内済みですが、9月11、12日に長野県安曇野の大雪渓酒造見学を一泊で行います。宿泊は穂高ビューホテル。空席があります。

秩父の畑

8月21日(土)にはそばの種蒔きが行われました。



大地の力は大きく7日には早速に芽が出ました



9月4日(土)は間引きです。取ったそばの茎は湯がいて鯉節と醤油でいただきます。ちよつと酢っぱ味のある珍味です。当日参加した人だけの特権です。

アル中学

10月開講第36期再入学しませんか？二度目の受講で理解が深まります。同窓会員の特典は「入学金免除」です。

神田和泉屋の予定

9月 印休業

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

2日 同窓会役員会

神田和泉屋たより廃刊

1988年8月に創刊号が発行されて16年となりましたが、この194号をもって廃刊といたしました。長い間のご購読ありがとうございました。今後はHPの中の「お酒の話など」でその時々のお酒の話などをアップする予定です。

3日	ドイツワイン科
4日	秩父そば畑
7日	アル中学1組
8日	KG年少1組
9日	アル中学2組
10日	KG年少2組
11日	アル中学3組
12日	KG年長1組
13日	アル大学1組
14日	同窓会
15日	大雪渓訪問
16日	酒の会(木戸泉)
17日	アル高校1組
18日	KG年中1組
19日	アル高校2組
20日	KG年中2組
21日	アル大学2組
22日	KG年長2組
23日	秩父そば畑
24日	DW岩手講座
25日	アル中学入学式
26日	坐の会(戻り鯉)
27日	アル中学入学式
28日	アル中学入学式



SINCE 1936

101-0052 東京都千代田区神田小川町2-8

休業日 上段カレンダーに記載

営業時間 月曜～金曜 am10:00～pm7:00

土曜 pm01:00～pm6:00

Tel03-3294-0201 Fax03-3294-0227

HP <http://www.kanda-izumiya.com> Eメール shop@kanda-izumiya.com



1988年8月 第1号創刊

2004年9月 第194号廃刊