

神田和泉屋だより

天と地の恵みと
深い入の心で
醸し出す
本物の酒

お酒の話

さて「お酒の話」は前号の続きです。平成16年1月1日から「特定名称酒に関する法律」の原料に関する部分の変更、純米酒の製造基準から70%以下の精米という条文が削除されました。

最近の「純米酒」偏重の傾向の高まりから酒蔵は純米酒の生産量を増やす傾向にあります。日本酒は米から造るお酒だから「純米酒だけがほんもの」という見方は分かりやすいし「そうではない」という反論はしづらい。「菊姫の技術ならば素晴らしい純米大吟醸ができるだろう」に蔵が「なにを馬鹿なことを」と反論しても、神田和泉屋が「本醸造の技術が酒造りで完成された先人たちの優れた技法」と言っても、なかなか声は届きません。現実に神田和泉

屋が経営する和食の店「神田和泉屋乃坐」でさえ一般の方（学園関係者以外という意味）は例外なくお酒のリストから「純米酒」を選んでいきます。もちろん置いてある純米酒はちゃんとしたものですが、たぶん「ちゃんとしてなくても純米酒」という感じですが、大吟醸を搭載している日本航空の担当の方からも機内でも同じことが起こっています、と聞きました。良いお酒と売れるお酒は別ということでしょう。

というわけで絶対に必要な品揃えの「純米酒」、灘を含めて大手の酒蔵さんは価格競争の中でコストダウンを計りながら「純米酒」を発売する必要があります。そこでで精米歩合70%の条文削除。それ以前に米の等級指定はすでに「なし」となっています。続いて精米歩合の数字が「技術

革新の結果、そこまで精米しなくても純米酒ができる」という理由で消えました。どんな技術が誕生したのでしょうか？誰に聞いても知りません。しかも純米酒だけに精米歩合の数字が消え、本醸造酒には依然として「ある」のは、低価格で売ることの出来る純米酒を造りたい灘などの大手の救済策であることが見え見えます。先日ビックサイトで有機農法食品の展示会が開かれましたが、日本酒のブースでは「乗り遅れてはならぬ」と地方の大手「この道しか生き残る道なしの」とどう見ても優れた酒造技術をもたない酒蔵が新店していました。ドイツの有機農法ワインとは違ってすべの製品が有機でなくても「有機農法業者」が名乗れる日本ならではの光景です。法律の変更に伴い

まともであった頃の鑑評会では過去に名前を出したこともない千葉県のある蔵が有機農法米で精米歩合90%の「生もと」造りの純米酒を売り出すそうです。「生もと」であれば精米は「黒い米（精米が悪い米をこう呼びます）」でも造れるとは言いませんが、菊姫の山廃純米酒でも山田錦70%精米です。この千葉のお酒は飯米同様の90%、口にしませんが、たくさん酸と頭痛の種をいっぱいもったお酒が誕生するに違いありません。何軒かの実力のある酒蔵が80%精米で実験的に造った結果も予想通りの雑味の多いお酒にしかならなかったと聞いています。

でもきつと話題になってよく売れることになるといいます。消費者が飛びつきそうな活字が並んでいますから。灘の大手の救済策を上手に活かす酒蔵も出てきたということもかもしれません。どうやら今年の冬には精米歩合90%程度の純米酒が、大手だけでなく経済酒を造り続ける酒蔵で大量に造られそうです。

精米90%では胚芽を十分に取り去ることもできません。胚芽の近くにはタンパク質があり、これが酒造の中でフーゼル油を生成、飲むと頭痛くなる、かつて「日本酒は飲むと頭痛くなるっていけない」と言われた時代に逆戻り？こんな光景が目に見えるようです。せつかくところある一部の酒蔵が技術を研鑽し、これはと思える純米酒を出し始めたのに、こんな悪酒が回つては、ますます日本酒の評判は悪くなるばかり。飲む人の頭が痛くなるだけでなく酒造業界にとつても頭の痛い問題です。

