

日本の色 ● 黄朽葉(きくちば): 日本酒の蔵元では年明けに新酒ができたことを知らせる、杉玉を掲げる。最初青々としているが、時が経つにつれ黄朽葉色に変わる。

日本酒の用語

最低限押さえない酒の種類名を挙げる。ただし酔って酒のウンチクを垂れると嫌われるので注意。

純米酒: 米と米麹で造った無添加の酒。本来清酒はほとんどが純米酒だった。戦争による米不足で姿を消し、昭和40(1965)年頃から徐々に復活。蔵元の多くが今後純米酒を増やしていくと考えている。

本醸造酒: 精米歩合70%以下、白米総量の10%以下の醸造アルコールを添加した酒。

吟醸酒: 精米歩合60%以下の高精白米を使い、低温でじっくり発酵させた酒の総称。

大吟醸酒: 吟醸酒の中でも、特に選り抜いた米を精米歩合50%以下まで磨き、低温長期発酵で醸すなど高度な技術を駆使して造った酒。

山廃: 生もと造り(本文参照)から「山卸し」工程を除いた製法。明治42(1909)年考案。麴と水を混ぜて酵素を溶かし出したところへ蒸米を入れる。

※精米: 雑味のない酒を造るため米の外側を削り、芯白の部分を出す工程。

Hideharu Ohta

太田英晴(おた・ひではる)氏 1960年福島県生まれ。東京大学法学部卒業後、大七酒造に入社。97年に10代目社長(蔵元)就任。モットーは「普遍的な価値を大切に」。国内外に知見を広め、新しい時代の清酒作りを指揮している。



3種類の清酒を3種類のグラスで試飲。香り、味、色、舌の上を転がる感触を味わった

広く深い酒を知り、日本を知る

全国の名酒紹介

清酒の蔵元は全国に約2000あると言われ、その銘柄は数え切れないほどだ。その中で編集部が選んだ代表的なものを下に紹介した。各地の特徴が出た酒を飲み比べてみてはいかがだろうか。

北海道

男山・北の誉・国士無双

北陸

新潟県 王紋・菊水・清泉
久保田・ノ張鶴
雪中梅・八海山・吉乃川

富山県 勝駒・銀盤・立山

石川県 菊姫・手取川・天狗舞

福井県 黒龍

写真/八海山

東北

青森県 じょっぱり
秋田県 高清水・天寿春霞

岩手県 南部美人

山形県 十四代・出羽桜

宮城県 一ノ蔵・浦霞

福島県 大七・飛露喜

写真/出羽桜

関東・甲信

栃木県 四季桜

東京都 澤乃井

埼玉県 神亀

長野県 真澄・鴻山・明鏡止水

写真/神亀

近畿・東海

静岡県 喜久酔・志太泉・磯自慢

岐阜県 御代櫻

愛知県 義侠・ねのひ

三重県 黒松翁・瀧自慢

京都府 招徳・玉乃光

兵庫県 奥播磨・小鼓

和歌山県 黒牛

写真/小鼓

中国・四国

鳥取県 諏訪泉・日置桜

岡山県 かもどり・櫻室町

島根県 豊の秋・李白

広島県 賀茂泉・酔心・誠鏡

山口県 彌祭

香川県 綾菊

高知県 酔鯨・司牡丹・土佐鶴

愛媛県 梅錦

写真/李白

九州

福岡県 繁樹・三井の寿

佐賀県 窓乃梅・天吹

大分県 西の関・八鹿

熊本県 千代の園・美少年

写真/八鹿



山卸しに見る蔵人の気迫

福島県、安達太良山の麓にある大七酒造(以下、大七)を訪ねた。宝暦2(1752)年創業で250年の伝統を持つ、10代目蔵元の太田英晴氏に話を聞いた。

清酒は米と水を酵母で発酵させて造る。今では酵母の働きを邪魔する雑菌類を抑え、工程を短縮するために、乳酸を前もって添加する蔵が多い。大七は日本の酒蔵で、もはや数社しか実施していない伝統的な「生もと造り」にこだわり続け、芳醇で深みのある酒造りで定評がある。

生もと造りとは自然の乳酸菌を生かした醸造法で、独特の工程に「山卸し」(130ページ写真)がある。寒い中、杜氏や蔵人が木製の竿で桶の中の蒸米を混ぜ合わせて溶かす作業だ。1回1回の動きに、清酒造りの職人、日本の伝承者の気迫が感じられた。

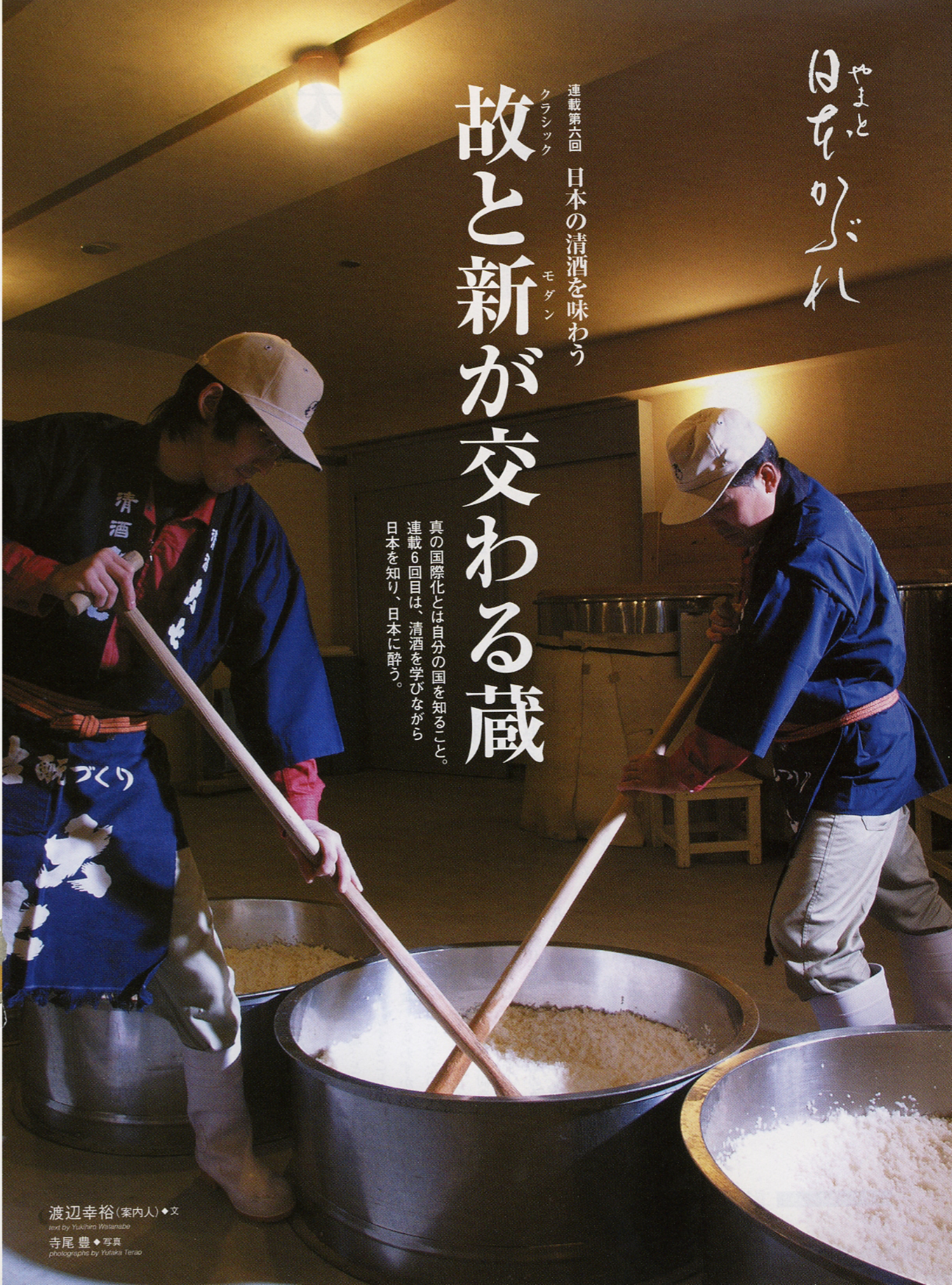
大七は古来の製法にこだわる一方で、吟醸酒や大吟醸を造るための精米に、効率的に米の不要成分を取り除く独自技術、「超扁平精米」を取り入れてもいる。伝統の

故と新が交わる蔵

連載第六回 日本の清酒を味わう

モダン

真の国際化とは自分の国を知ること。連載6回目は、清酒を学びながら日本を知り、日本に酔う。



渡辺幸裕(案内人) ◆ 文

text by Yukihito Watanabe

寺尾豊 ◆ 写真

photographs by Yutaka Terai

うまさ引き立つ飲み方、酒器を探す

酒器の楽しみ方

酒器は清酒の楽しさを倍増させる。燗酒をする徳利、冷酒を愛でるグラスなど、その時々々にこだわりたい。東京・表参道の「うつわのみせ 大文字」の内木孝一氏は言う。「どの酒にどんな酒器が合うかという厳密な決まりはないので、自由に楽しんでほしい。ただ、迷った時に参考のできるアイデアとして下記を提案したい」。■～■は熱燗やぬる燗に適し、見た目にも涼やかな■～■は冷やや常温の酒により適しているようだ。



湯燗徳利。容器に熱湯と徳利を入れる。お燗で燗をするのが一番おいしいと言われる



- 一 南蛮面取徳利：徳利は口が狭く、酒が空気に触れる面が小さいため酒が冷めにくい。陶器。
- 二 白磁測朱高台盃：2人以上で酒を「さしつ、さされつ」する時に適した、容量の小さい盃。
- 三 捻梅山水徳利：■とは違い磁器の徳利。徳利と言っても、素材や形で雰囲気が変わる。
- 四 粉引くい香：一人でゆっくり飲みたい時にも適した大きさ。陶器の温もりが熱燗に合う。
- 五 白磁片口鉢：空気に触れる面が大きいので冷やや常温酒に。形、材質ともに様々ある。
- 六 江戸切子盃：冷やや常温酒に合っているガラス器。江戸切子には緑のほかに青や赤もある。
- 七 ガラス角チオリ：見た目も涼しい。大きい型で真ん中の空洞に氷を入れ、冷やすものもある。
- 八 切子ショットグラス：本来はウイスキー用。薄く口当たりが良いので、吟醸酒などにお薦め。

132ページ酒器集合写真 協力「うつわのみせ 大文字」 Tel 03-3406-7381

現場では常に新しい工夫がなされている。

燗酒の魅力を見直す

今日、一般的に採られる酒造法は室町末期には原型ができていた。中でも「火入れ」という、清酒を加熱殺菌する方法は、フランスの「細菌学の父」ルイ・パスツールが19世紀にワインの製造工程に火入れ殺菌法を用いた300年も前のことで、驚愕に値する。

うだ。だが料理との相性を考える時に、燗酒を選ぶことがあっても良い。温めた酒の香り、味、舌の上を転がる感覚、料理との相性、冷やして飲む時と全く違う。大七の太田氏も「燗で飲んで旨い酒こそいい酒です」と言っている。酒が温まるまで待つ時間や、燗をする飲み方自体を楽しみ、日本を感じてほしい。

ここで清酒の飲み方について提案をしたい。おいしく飲む方法の一つに江戸時代庶民に広がった「燗」がある。最近ではワインで慣れているからか、冷酒をグラスで、という飲み方が主流になっているよ

お猪口やくい呑の持ち方も男性は片手で男っぽく、女性は片手を添えて上品にしてみる。そんな仕草も日本らしいではないか。フレンチやイタリアンのレストランに行つた時、ワイングラスでおしゃれに飲めるアソシエ読者であればそんな使い分けができるはずだ。

活動的な組み合わせ。銀座もとじ特製平織はスポン同様股部にチャックに。袖の着物に気軽な袖なし羽織を。下には、着物用の特製スタンドカラー綿シャツで。(渡辺幸裕)

お猪口やくい呑の持ち方も男性は片手で男っぽく、女性は片手を添えて上品にしてみる。そんな仕草も日本らしいではないか。フレンチやイタリアンのレストランに行つた時、ワイングラスでおしゃれに飲めるアソシエ読者であればそんな使い分けができるはずだ。

さらに深める参考情報…

【書籍】

- 『知識ゼロからの日本酒入門』(尾瀬あきら著、幻冬舎)
- 『日本酒百味百題』(小泉武夫監修、柴田書店)
- 『日本人も知らない日本酒の話』(ジョン・ゴントナー著、小学館)

【ウェブサイト】

- 日本の酒 <http://www.japansake.or.jp/>
- 大七酒造 <http://www.daishichi.com/>
- TaKaRa酒生活文化研究所 <http://www.sakebun.com/>
- 会員制有料サイト <http://www.japanknowledge.com/>

【告知】

日本かぶれの会 清酒「日本かぶれ」を楽しむ

大七酒造で清酒「日本かぶれ」を作りました。小山裕久氏プロデュースの新しい時代の料理&うどん店で、蔵元太田氏に清酒造りの話を聞きます。同じ酒が冷やと燗でどう違うかも味わえます。素朴な疑問も大歓迎。本物の清酒を楽しみましょう。



日時：2月4日(金) 19:00～21:00
会場：「小石川」港区芝3-34-2
芝パークタワー2F Tel 03-5442-3917
募集人数：10人
参加実費：7000円(料理代、お土産清酒「日本かぶれ」代など含む)
締め切り：12月17日(金)
応募方法：<http://nba.nikkeibp.co.jp/yamato6/>で必要事項をご入力ください。
発表：参加者に直接ご連絡します。
問い合わせ先：info-nba@nikkeibp.co.jp

— 蔵元へ行く、秋の旅着 —



活動的な組み合わせ。銀座もとじ特製平織はスポン同様股部にチャックに。袖の着物に気軽な袖なし羽織を。下には、着物用の特製スタンドカラー綿シャツで。(渡辺幸裕)



軽くシワになりにくい大島紬は外出や遠出に最適。藍染めに小花の模様を織り込んだ着物でかわいらしく。見えないが、実は帯に大きなパッチワークが。(小笠原記子さん=読者、システム会社勤務)

案内人・文

渡辺幸裕(わたなべ ゆきひろ)
ビジネス・コーディネーター。1950年生まれ。前職のサントリー宣伝部で、海外イベントを担当した時、自国文化についての知識のなさを痛感。2001年独立を機にビジネスパーソン向けに日本文化超初心者会「和・倶楽部」を提唱、運営中。会のコンセプトは「日本人に生まれたことを喜びたい」。