

岩崎酒店 糀屋便り

2015年6月号
NO.5

発行者：岩崎酒店 川崎市高津区溝口 3-11-15 TEL：044-822-2027 営業時間：10～20時
定休日：毎週火、毎月第2・3月曜 <http://www.mmjp.or.jp/kouji-ya/>

いつも当店をご利用頂きありがとうございます。今年もすでに半分近くが過ぎ、暑さが本格化してまいりました。皆さん体調管理にお気をつけ下さい。さて今回は、近年日本酒の世界でよく言われる「純米酒こそ本物」という風潮に対して私なりの考えを述べて見たいと思います。ただし、ここでのお話の前提となるお酒は、大手の酒造メーカー以外の品質重視で造る地方の酒蔵さんの物となります事を予めご承知下さい。

‘純米酒’とは米と米麹及び水を原料する物で、一方、醸造用のアルコールを添加した（以下、アル添）お酒を‘普通酒’や‘本醸造’‘大吟醸’などと言います（ここでは日本酒の分類や細かな規定について記述は省かして頂きます）。そもそも醸造用アルコールの添加というのは江戸時代からある日本酒の技法です（当時は焼酎）。腐敗防止と純米酒の弱点である味の多さを緩和する為に少量の醸造用アルコールを添加する事で、キシのあるすっきりとした整った味わいにする事が目的です。大吟醸などは華やかな香りを出す為にも使用します。確かに戦時中に量を増やす為だけに質の悪いアルコールなどを多く入れて増やした三増酒があった為に、アル添酒は現代でもダークなイメージがついていますが、今のお酒はそのような時代のお酒とは全く別物です。

そこで申し上げておきたいのは「純米酒でも本醸造でも本物は本物であり旨い」これが私の日本酒に対する考えです。最近お酒選びをする時に、お客様より「アルコール添加されてない純米酒がいいのだけど…」という言葉をとて頻りに耳にします。様々なお酒を飲んでみて、‘私は純米酒の方が好きだ’との結論に至ったなら良いのですが、ほとんどの人は知り合いの日本酒マニアから洗脳され、また雑誌やテレビなどの情報を無条件で受け入れて信じきっているケースがほとんどです。

もちろん良質の純米酒は雑味の少ないバラ

ンスのとれた豊かなお米の旨味を味わえる素晴らしいものです（世の中の純米酒は必ずしも良いものばかりではありません）。では、純米酒だけが本物だと言うならば、なぜ多くの地方の蔵元は本醸造や普通酒を今なお造り続けるのでしょうか。それは、地方の人々がお茶を飲むのと同じように毎日晚酌する為には、難しい事を考えずに飲め、どんな食事にも合わせられる飲み飽きしないすっきりとした味わいがよく、純米酒よりも一般的にコストの安いアル添酒が家計にもいいからなのです。都会で好まれるような香りが強くて甘くキシが悪い味わいは毎日の晩酌には向きません。そんな理由から当店でお付き合いしているところも含めて地元根をおろす酒蔵さんは、特に普通酒や本醸造に力を入れて造っているところも未だ多くあります。ただ近年は、酒蔵さんがある地元が抱える経済や人口等の諸問題から地元での消費が減っている為に都会で人気の純米酒に傾倒していく蔵が多く、結果的に当店でも多くの日本酒が純米酒であり売れ筋になっています。ただ都市部でもちゃんと醸造されたリーズナブルで旨い普通酒や本醸造の良さを理解されて好む方も少なからずおられます。当店は出来る限りそのような方の為にこれからもアル添酒を大事にしていきたいと考えています。それにしても現代人は化学調味料や人工甘味料、保存料等をたっぷり使った様々な物を平気で食べているのに、なぜサトウキビやお米由来のアルコールを否定するのでしょうか。少し冷静に考えてみたいものです。

現代の我々は、自分の五感や考えを信じず、あらゆる面で氾濫する情報だけを頼りにして信じ込み、周囲の声に流され振り回され、自らでは判断できなくなっていると感じます。耳や頭ではなく、自分の舌でお酒を選んで頂きたいと思います。