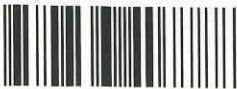




究極の日本酒
 マリアージュで楽しむ純米無濾過生原酒16本
 杉田衛保

究極の日本酒

 マリアージュで楽しむ
 純米無濾過生原酒16本


 9784763407788


 1920077015006

ISBN978-4-7634-0778-8
 C0077 ¥1500E

定価(本体1500円+税)
 発行・花伝社
 発売・共栄書房



純米大吟醸、無濾過生原酒……いくつもの日本酒ブームを仕掛けた
名物居酒屋店主
“杉田衛保”が語る“日本酒の今”

- 開運
- 宗玄
- 諏訪泉
- 秋鹿
- 悦凱陣
- 風の森
- 神亀
- 竹鶴
- 奥播磨
- るみ子の酒
- 鶴齡
- 不老泉
- 十旭日
- 旭若松
- 酢右衛門
- 長珍



杉田衛保
 花伝社

- 第一章 酒造りの神髄——
純米無濾過生原酒
- 第二章 日本酒の不思議
- 第三章 日本酒の爛と
熟成の世界
- 第四章 日本酒と料理の
マリアージュ
- 第五章 純米無濾過生
原酒の美味しい蔵
- 第六章 日本酒とともに
歩んだ人生
- 第七章 日本酒の未来

- 日本酒の輸出・147／熟成酒、燗酒を国に支援してもらいたい・148／ソムリエを引き込んで日本酒を広めよう・148／日本で飲まれる酒を造る・149／いい酒米が手に入らない・150／愚痴こそ真実・151／鑑評会の問題・152／添加物の矛盾・153／酒がブレンドされてしまう・153／国の機能・154／基準はきびしく・155
159／マスコミの罪・156／地酒らしさを大事にする・157／日本酒文化革命・158／見えてきた変化の兆し・

おわりに……161

はじめに

(2018年に移転し、現在は、鳥取県智頭町にあります。)

私は高田馬場の日本酒店酒屋「真菜板」の店主をしています。駅から離れたところにある、カウンターだけ一〇席の店です。置いてある酒はエーデルピルスビールと一六歳の日本酒のみ。妻の征子が料理をつくり、それに合わせて私が酒をお出ししています。

私は一九八二年に池袋で「味里」という当時としては地酒店酒屋の走りだったお店をはじめました。それ以来、三五年近く日本酒の世界に身を置き、日本酒のことを勉強してきました。その中で、ある結論にたどり着きました。

純米無濾過生原酒、そしてマリアージュです。

純米無濾過生原酒とはごまかしのない本物の日本酒です。酒を造る蔵元、酒造りのリーダーである杜氏、酒造りにかかわる蔵人たちの技術と情熱の結晶です。日本酒の造りを勉強していくうちに、それが日本酒の基本であることがわかってきました。そして、この酒は、熟成や燗に向く酒であることもわかってきました。

また、純米無濾過生原酒は、食べながら飲むことによってその価値が発揮される食中酒であることもわかってきました。食べ物と酒を合わせることをマリアージュと言います。フランス語で「結婚」という意

味です。ワインの場合はこのマリアーヂュをととても大切にしています。ソムリエがいて、ワインを料理に合わせる。でも日本酒は同じ醸造酒にもかかわらず、このマリアーヂュについてはほとんど考えられてきませんでした。

一九九八年に真菜板を開店するにあたり、私は純米無濾過生原酒という本物の手造りの日本酒だけをおつかおう、純米無濾過生原酒のマリアーヂュを極めよう、そしてその素晴らしさをここから発信していこうと思いました。一〇年二〇年かかるかもしれないけれども、それが本物であれば、少しずつ認められ、輪が広がり、やがてブレイクするだろう。そう信じて、すべての情熱をかたむけてきました。「ここに落ち着き草萌ゆる」という種田山頭火の句があります。私もこの地に落ち着いて、ここから草を生やしていこうと思いました。

真菜板の料理は本物志向で、素材の個性を生かしたものです。また、和食だけでなく、創作アレンジ料理、洋風の料理もあります。個性的な素材にもそれに合った日本酒がある。フレンチ、イタリアン、中華などどんなタイプの料理にも合う日本酒がある。そのことを知ってもらいたいという思いです。チーズ料理や肉料理など、日本酒とイメージがつかないかもしれませんが。はじめて店に来た人は「何で、肉料理、チーズ料理があるの？」となりますが、私としては「それを聞いてほしかった！」と思います。そして「これが日本酒に合うんです」と伝えていきたいんです。

真菜板では、急いで飲む人は少なく、みなさんゆっくり時間をかけて、食事と合わせながら日本酒を楽しんでいます。これまでの日本酒の飲ませ方は、すっきり飲みやすい酒にして、いっぱい飲ませようというものでした。これでは商売的には一時もうかるかもしれないけれども、やっぱり飽きられてしまう、日

本酒離れが起きてしまうと思います。

真菜板のお客さんは全国からいらつしやいます。味里時代からのお客さんもいるし、本を読んで来る人もいるし、インターネットで調べて来る人もいる、ブログを見て来る人もいます。ほとんど日本酒ははじめてという人もいますし、これまででけっこう日本酒を飲んできたという人もいます。

年齢層も、若い人から年配の方までかなり幅広いです。最近では年配の方も増えてきています。この年になるまでいろいろな日本酒銘柄を追いかけてきたけど、今日のはじめてこんなに日本酒が複雑でおもしろくて美味しいことを知った。これまで知らなかったことは残念だ、恥ずかしいと素直におっしゃる方もいます。逆に二〇代、三〇代の若い方が先入観なし

で来て、美味しいと衝撃を受ける人もいます。

また三割四割は女性のお客さんです。女性は味覚も感覚もシビアです。酒を味わい、酒を知ることの喜びを知っています。「このお酒は他のお酒と違う。どうして？」と興味を持ちます。そして料理にも興味を持ちます。有名な銘柄だから、有名な店だからでなく、中身で評価をします。だから酒も料理も美味しくないとだめなんです。

また、仕事で海外にいて、日本に帰国される



たびにかならず来る方もいます。外国人の方も時々来ます。

純米無濾過生原酒とマリアージュにこだわってずっとやってきて、ようやくここまでたどり着いたという思いです。純米無濾過生原酒についても少しずつ取り上げられるようになりました。純米無濾過生原酒の中でも切磋琢磨が起るようになってきています。これからもっと技術が高まって、もっと質の高い、もっと個性のある酒が造られるようになります。大量生産ができない酒なので、現在は生産量が追いついていませんが、これからもっと増えてくると思います。それにともなって、日本酒のマリアージュがさらに多くの人たちに楽しまれるようになると思います。

では、これから、純米無濾過生原酒とマリアージュという本物の素晴らしい日本酒の世界にご案内します。

第一章 酒造りの神髄——純米無濾過生原酒

ここでは、純米無濾過生原酒とはどのような日本酒なのかお話したいと思います。日本酒造りは複雑で精緻を極めるものです。まして、本物の日本酒である純米無濾過生原酒の造りは格段に難しいものです。たとえば、ワインの場合は、ブドウの出来によってかなりの部分が決まっていますが、日本酒の場合は米や水の質だけでなく、酒造りの技術などさまざまな要素がかかわってきます。

日本酒ができるまで



精米、洗米、浸漬、蒸し

まず最初に日本酒がどのようにできるのか、造りの行程を簡単にご説明したいと思います。

日本酒の材料は米と水です。そこに微生物が複雑にかかわって日本酒が生まれます。米はまず粒の周辺部を削り取ります。これを米を磨くとも言いますし、「精米」とも言います。タンパク質などを多く含む周辺部を削り、心白しんぱくというデンプン質が多い中心部を取り出します。酒米の場合は、

食べる米と違って、かなり磨きます。

磨きの度合いのことを「精米歩合」と言います。玄米を一〇〇として残っている部分がどれだけかということで表します。たとえば精米歩合が六〇ということは、玄米の四〇%を削り、六〇%が残っているということです。

精米は精米機でやります。共同精米にたのんでいるところもありますが、高い高精度の精米機を購入して自家精米をしているところもあります。機械の中にセラミックロール（砥石のようなもの）が入っています。これをゆっくり回転させます。精米は時間をかけてやります。摩擦熱が出ないようにするためです。一気に削ると、この熱で乾燥し、ひび割れたりもします。時間をかけて削ると水分も適度に空気中から補充されます。

精米していくと細長い米は丸くなっていきます。丸い方がのちの行程がやりやすくなります。

精米が終わるとその米を洗います。「洗米」と言います。洗米が悪いとぬかくさが残るので、とにかく洗米は大事です。大量の水を使います。米の上から水を流したり、米を水の中で攪拌したりします。

このあと米を水に浸して水分を含ませます。「浸漬」と言います。

そして、米を甑という蒸し器に入れ、蒸気で「蒸し」ます。

洗米時間や蒸し時間、特に浸漬時間はストップウォッチを使って秒単位で調整しています。洗米時間、浸漬時間によって米に含まれる水分量が変わります。それによって米の固さが変わります。

蒸すときにある程度の固さが残っていないといけません。やわらかいと蒸すことによって粒が崩れてしまいます。米粒のままである必要があります。

しかし逆に浸漬の時間が短くて固すぎると蒸すのに時間がかかります。そうすると、周りは蒸しすぎなのに、中心は蒸し足りないということになり、米の状態が一定ではなくなります。

洗米、浸漬、蒸しの時間はその日の温度、湿度によっても変えます。また、米の水分量や、固さは、その年の気温や日照時間によって変わります。米の種類によっても固いやわらかいがあります。粒の大きい小さいもあります。

米が固い年は長めに水に浸したり、やわらかい年は短くしたりなど調整します。米の出来がその年その年で違っても、そのあたりは長年の経験で熟練の杜氏はわかっているので、技術でカバーできます。また、どれぐらい水を含ませるか、吟醸酒か、純米酒か、普通酒かという酒の種類によっても違います。

麴づくり

次は「麴づくり」です。蒸した米（蒸米と言います）の一部を麴室という部屋に入れて冷まします。麴室は冬でも三〇度ぐらいあります。その蒸米に麴を振りかけます。麴は粉のようになっていて、麴菌がたくさん含まれています。麴菌はデンプンを糖に変える働きを持つ微生物です。

純米酒の場合は箱麴と呼ばれて、縦横数メートルの木製の床に蒸米を広げて麴を振りかけます。大吟醸酒の場合などは、蓋麴と呼ばれて、縦横数十センチの箱に小分けして広げて麴を振りかけます。

この麴を振りかけた蒸米を「麴米」と言います。大吟醸造りと純米酒造りで振りかける麴の量は違います。大吟醸造りだと少なく、純米酒造りの場合は

ある程度多くします。純米酒は米をあまり磨かないので、心白の周辺の部分も残っていて、麴がなかなか米の内部に入り込めないからです。

麴菌は高温で酸欠状態になって苦しくなります。苦し紛れに麴菌は逃げ道として中心部のデンプンの中に入り込みます。そしてデンプンを食べていきます。デンプンが餌ですから。それを「はぜ込み」と言います。麴菌の性質を利用しているわけです。麴菌をいじめるわけです。

蒸米を時々混ぜたり、麴蓋の場合は積み替えたりします。熱や湿度をコントロールするためです。そのまま置いておくと空気に触れている外側は乾燥します。また空気に触れている外側は温度が下がり、触れていない内側は麴の働きで温度が上がります。それを混ぜたり、積み替えたりすることで、一定にします。

酏もとづくり

このあとは「酏もとづくり」です。酏もとは酒母しゅぼとも呼ばれます。この酏もとをつくる行程は造りによって違いますが、まず麴米に水を加えます。さらに乳酸菌を空気中から取り込んで育てるか、人工的に加えるかして他の菌の繁殖を抑えます。そして、小さなタンクに移して、酵母菌と水を加えます。酵母菌は糖をアルコールに変える働きがあります。乳酸菌によって酸性になった環境では、他の菌は繁殖できないのですが、酵母菌は育つことができます。乳酸菌によって酵母菌が発酵する環境ができあがるわけです。そして酵母菌が増えるのを待ちます。

加える酵母は冷蔵庫で保管されています。多くの場合は協会酵母と呼ばれる酵母を購入します。蔵によつてはそれらを掛け合わせたり、独自に培養したりしています。

酏もとの中では、麴菌による糖化発酵（デンプン→糖）と、酵母によるアルコール発酵（糖→アルコール）が同時におこなわれるわけです。これを「並行複発酵」と言います。

日本酒造りの特徴はこの発酵の複雑さです。ワインの場合、ぶどう果汁には糖分が含まれているので、それを酵母でアルコール発酵するだけです。ウイスキーやビールは麦汁のデンプンを糖化発酵で糖に変え、さらにその糖をアルコール発酵でアルコールに変えますが、それはそれぞれ別個におこなわれ、並行しておこなわれることはありません。

酏もとの段階で強い酵母を育成しておくことが重要です。そのためには温度管理が大切です。タンクには温度センサーや、アルコール度数の目安となる日本酒度計がついています。またタンクの周りには、温度を変えるためのヒーターや冷水を流すマットが巻き付けてあります。

酵母は低温だと働きが弱くなります。逆に言えば、低温でも生き残った酵母は強いわけです。ぎりぎりの環境でも生き残ったわけですから。なのでわざと低い温度で維持して、強い酵母を育成します。純米酒の場合は一〇度から一五度に行かないぐらいの温度で、吟醸酒造りの場合は五度から一〇度ぐらいの温度で上げたり下げたりを繰り返します。この作業を「打瀬うたせ」と言います。

造りや水質にもよりますが、酏もとができるまで一五日から、長いものと三五日以上かかります。

酏もとづくり

そして「酏もとづくり」です。酏もとができたら増やします。酏もとを大きなタンクに移し替えます。このタンクは六〇〇キロや一トン入るもので、人が入れるぐらいの大きさです。その酏もとに、水、麴、蒸米（掛米かけまい）と

言います)を加えます。これを「醪」と言います。醪の中では麹菌による糖化発酵、酵母菌によるアルコール発酵が同時進行でさらに進みます。水、麹、蒸米を大量に加えると発酵がうまく進まないで、三回に分けて加えていきます。これを「三段仕込み」と言い、三回のそれぞれを初添、中添、留添と言います。

醪になってからの日数のことを「醪日数」と言います。だいたい二五日から三〇日ですが、最近はおつと日数を引っぱるようになってきています。長いと四〇日というのもあります。

今は温度が調整できるので、この醪日数が引っぱれるようになりました。時間をかけると味がきめ細やかでキレのいい酒になるんです。温度をどうするか、醪日数をどれだけ引っぱるのかは、杜氏の判断です。経験ある卓越した杜氏だと感覚でわかるのですが、それを若い人たちに伝えていかなければならないので、設備投資をして、センサーで数値を測定することもあります。そのような合理化はどの蔵でもやっています。ただ、最後は杜氏の勤です。生き物が相手ですから、状況は常に微妙に違ってきます。

ちなみに酒造りは冬におこないます。これを「寒造り」と言います。発酵は低温でするため、気温が低い方がいいからです。また、温かいと雑菌が繁殖して腐ってしまうこともあります。これを腐造と言います。腐造を防ぐために、温度管理をして、雑菌が繁殖しないようにします。

上槽と貯蔵

醪が酒になったと判断すると、醪をしばって、酒と酒粕に分けます。これを「上槽」と言います。

いつしぼるのかの判断はとても難しいです。杜氏はいつしぼるかを、今晚か、それとも明日の朝かと考

えて判断します。微妙なタイミングを、経験と勘で見定めているわけです。

醪の中でアルコール発酵が進み、アルコール度数が上がると酵母菌が弱って死んでしまいます。でもアルコール発酵がまだ途中で、糖が残っているのもだめです。糖がある程度食い尽くされて、まだ酵母が元気で、これ以上アルコール度数が上がってはいけないというぎりぎりのタイミングでしぼります。

しぼるのは、醪を釜田式濾過圧搾機という機械に通すか、醪を布袋に入れたものを木槽という木の器に入れて、少しずつ圧力をかけてしぼり出されてくるのを待つか(木槽しぼりと言います)、布袋をつるししたたり落ちてくるのを集めるか(袋しぼりと言います)します。

しぼりたてそのままは、だいたいはガスっぽく、まだ旨味もそんなに感じられません。私たちは、そういう酒を「若い」と言ったりします。なので、しばらくタンクで貯蔵します。「酒を落ち着かせる」と言ったりします。タンクは温度管理しています。蔵の規模や考え方によっては、斗瓶という大きな瓶に入れて貯蔵したり、瓶詰めしてから貯蔵するということがあります。そして自然に熟成して味が乗ってくるのを待ちます。

そしてタイミングを見計らって瓶詰めして出荷します。「秋あがり」や「冷やおろし」と言われる酒はできてから約半年熟成した酒です。

こうしてできあがるのが純米無濾過生原酒です。日本酒はできあがったときには本来は純米無濾過生原酒です。

完全発酵の大切さ

この酒造りで大切なのが「完全発酵」です。強い酵母を育成して、醗日数を引っぱり、酵母に糖を食い切らせる。そうすると、糖分が少なくなり、アルコール度数も上がり、味にキレと強さが出てきます。これを完全発酵と言います。発酵の弱い酒、醗日数の引っぱれなかった酒は、甘ったるくて、しつこくて、重くなります。

かといって、あまり醗日数を引っぱりすぎると、酵母菌は自ら生み出したアルコールで弱ったり、死んでしまったりします。酵母菌の死骸はアミノ酸などの雑味となります。すると酒がしつこくなってしまう。だからぎりぎりまで引っぱって、まだ酵母が元気で生きているうちにしぼるわけです。

しぼるときにはガスも一緒に溶け込みます。またしぼったあとも、瓶の中で酵母が若干残った糖を食べ生きていくこともあって、そのときに生じる炭酸ガスも日本酒の中に溶け込みます。なので、瓶のふたを開けるときにボンと音がすることもあります。酵母はそのうち自然に弱って死んでしましますが、そうなるともう雑味はなくなります。

完全発酵していない酒は、味が乗るのも早すぎてしまって、すぐにしつこくて重い酒になってしまいます。引っぱって完全発酵してキレと強さがある酒は熟成に向きます。熟成もじっくり進みます。

究極の日本酒、純米無濾過生原酒



純米無濾過生原酒とは何か？

先ほども言いましたように、日本酒はできあがったときには純米無濾過生原酒です。

純米無濾過生原酒とは、究極の技術で造った日本酒であり、造りの原点です。旨みがあり、それでいて、完全発酵によるキレと強さがある酒です。多くの人たちにぜひ飲んでほしい究極の手造りの日本酒です。これこそ日本酒の完成品だと思います。

しかし、この酒がそのまま出荷されるかというと、残念ながらそうではありません。純米無濾過生原酒は出荷される日本酒の1%にも満たないのです。

たいていはここに人工的な操作が加えられてしまいます。濾過によってさまざまな成分が除去されます。また、添加物が入ります。純米無濾過生原酒とは、このような操作は一切加えられていない日本酒のことを言います。

では、その完成品に対してどのような操作が加えられているのでしょうか。それは、「純米」「無濾過」「生」「原酒」という言葉を見ていくとわかります。

「純米」とは添加しない酒

まず「純米」とは「何も添加していない」ということです。

一番添加物の多い、悪い酒は「三増増造酒」、略して「三増酒」と呼ばれるものです。その名の通り、三倍に薄めています。原酒が三分の一で、あとの三分の二は水とアルコール、それに水あめや化学調味料です。水増しすると味が薄くなるから、味付けが必要なわけですね。

「普通酒」と呼ばれる酒は約二倍に薄めてあります。一升瓶の原酒があつたとしたら、その半分を取って、水とアルコールで半分薄めたのが普通酒です。私は清酒として認めたくないけれど、一般的には清酒として認められています。この「アルコール添加酒」のことを、略して「アル添酒」と言います。

アルコールはしほる前の醪もろのタンクに加えられます。アルコール度数が三三度ぐらいの焼酎甲類、ホワイトリカーのようなものを添加します。今はさとうきびから蒸留したエタノールという醸造アルコールがほとんどです。それからアルコール度数が一五度ぐらいになるまで水で薄めます。

このアルコールと水を添加するということは、戦時中からおこなわれるようになりました。当時は戦争で米が足りなくなつて米を節約するという意味もありました。また、量を飲ませて酒税で税収をあげ、それで鉄砲の弾を買うもくろみもありました。とにかく戦時中は金がない。なんとかしてみんなから金も集めたい。そのためにも酒を買わせようと、酒税法で決めたんですね。

しかし、いまだにその悪しき習慣がつづいています。原価を安くあげられる。造りの手間暇がかからない。簡単にできて簡単にもうかります。

三増酒は、まだ日本酒全体の約一〇%あります。アルコールだけを添加した普通酒は約五〇%ほどあり

ます。本醸造酒が約二〇%です。純米酒は約二〇%です。三増酒をのぞいたら、普通酒が日本酒のカテゴリの中で一番下です。でもその普通酒が全体の半分近くもあるんですよ。

その他、本醸造酒もアル添酒ですし、吟醸酒、大吟醸酒もアルコールを添加した酒があります。日本酒全体のうち、アル添酒が、まだ約八〇%です。つまり、ほとんどの酒が純米酒と言えないわけですね。しかしここ数年、アル添酒の割合はどんどん下がり、純米酒の割合はどんどん上がっています。

純米酒は、何も添加していない、米だけの酒だから「純米」ということです。

「無濾過」とはフィルター濾過・活性炭濾過をしない

「無濾過」とは、濾過をしていないことです。日本酒のうち、実に九九%近くはできあがったあとに濾過ろ過されているんです。

濾過には二つあります。「フィルター濾過」と「活性炭濾過」です。

まず、フィルター濾過は、細かいフィルターでゴミやホコリを取るものです。しかし、それだけでなく、酵母も取ってしまいます。

もうひとつの活性炭濾過は、炭濾過とも言います。上槽じょうそうする前のタンクに、活性炭の粉をさーつと入れ

ます。この炭濾過は、アルコール添加に輪をかけて良くないと思います。炭濾過をする利点は、雑味が取れることです。発酵が弱かったり、造りが悪かったりすると、甘さと雑味が残るわけですね。特に精米が不十分な酒なんかは雑味が残る。それを取るために、活性炭濾過をする。ところが、そうすると旨みも取れてしまいます。

また、色もつやも取れてしまいます。普通の酒は白いところに置くとわかりますが、薄い黄色、茅茸き色がついています。炭濾過した酒は無色透明です。色もつやもない。

さらに悪い場合は炭の臭いがつくこともあります。

純米酒を造るのであれば、なおさら旨みを追求しなくちゃいけないのに、活性炭濾過して、旨みを取ってしまう。色、つや、雑味、旨み、味、すべて取り除いて、飲みやすくすることしか考えない。これが日本酒の個性をなくしていると、私は本当に思います。

「水みたい」と言われる酒があります。本来、水みたいというのはいいイメージではないのに、当時マスコミヤ雑誌が、淡麗辛口は素晴らしい、冷やで飲める日本酒と、取り上げたんです。

無濾過とはフィルター濾過も活性炭濾過もしていないということです。逆に無濾過と書いてなければ、ほぼ炭濾過しているわけですね。

純米無濾過生原酒とは、約1%ほどの酒です。私がこの一五年でむりやり広めて、だいぶ広まってきました。約1%の方を広めるわけですから抵抗もありました。それでも最近は、1%以上に増えてきている気がしています。これからはもつと増えると信じています。

「生」とは火入れをしない

「生」というのは、基本的に火入れをしていないということです。

火入れとは、できた酒を加熱して酵母を死滅させることです。まずしばらく後に六〇度で三〇分加熱します。そして出荷の際、瓶詰めの前に火入れをします。大手の酒造会社はこのように二度火入れをするこ

とが普通です。

できたときには火入れをして、瓶詰めの前には火入れをせずそのまま詰めるものは「生詰」と呼びます。できたときには火入れをしないで生貯蔵しておいて、瓶詰めの前に火入れをするのを「生貯蔵」と呼んでいます。まったく火入れをしないのは「本生」です。

なぜ火入れをするのかというと、そうすると、長期間置いておいても日本酒が傷まないからです。

でも火入れをすると、個性的な味が削がれてしまうんです。それが日本酒の個性をなくしてしまう。

生酒は若いときにはフレッシュで個性的な魅力があります。

また熟成の変化も楽しめます。生酒は熟成するにしたがい、さまざまな魅力が出てきます。しかし、火入れの酒は熟成しても少しづつしか変化しません。

完全発酵させたキレと強さのある酒は、生でもちよつとやそつとではへこたれたりしません。むしろ熟成によるプラスの部分が強く出てくるんです。

火入れはたしかに飲みやすくはなります。生熟成が止まって酒がおとなしくなりますから。また、蔵としても管理が楽で無難です。ただ、酒が平均的になって合う料理がかぎられてしまいます。日本酒の魅力が大きく損なわれるんです。

「原酒」とは加水をしない

「原酒」とは、加水をしていないということです。

日本酒はできたときにはアルコール度数が一七度から二〇度近くになります。酒は、造りのいい酒ほど、

酸も強く、しつかりしています。しかし、純米酒であっても、多くはしほる前のタンクに水を加え、アルコール度数を一五度ぐらいにして出荷しています。

これは飲みやすくして量を飲んでもらおうとすること、原価を安く抑えるためにやっていることです。一割以上加水したら、酸が弱くなり、旨みが削がれて魅力が少なくなります。アルコール度数を一度下げると、全体の五%まで。それ以上、水を加えると、味が薄くなって個性が取れてしまいます。

ただ原酒はアルコール度数が高いので、一緒に水を飲むことが大事です。この水は「和らぎ水」と言います。酒の量の同量か倍、飲むといいでしょう。

本物の日本酒を造る



「ごまかしのない酒

炭濾過、アル添、加水した酒は、不自然な酒です。添加物を入れたり、濾過したりすれば味のバランスが崩れます。アル添、加水は味を薄めてしまいますし、炭濾過は味を引いてしまいますから。

また、炭濾過、アル添、加水は完全発酵と不完全発酵の裏表になっています。アルコールを加えると、辛く、強い味になります。しかもそれを水で薄め、炭濾過をして旨みも取ってしまうわけです。そうすると、辛くて味が薄いだけの不味い酒になってしまう。そこで、発酵を途中で止めて糖や雑味をわざと残す

わけです。

完全発酵していない酒でも、炭濾過、アル添、加水すればごまかせます。でも、よく味わえば、完全発酵していない酒は、甘み、旨み、香り、全部なじんでないんです。

ごまかしのない酒は、個性がいつぱいあるわけです。添加や濾過は一種のテクニクというか、カモフラージュかもしれませんが、そういう酒はいい個性をなくしているわけです。誤解を生むような酒を造るな、ごまかした酒を造るなど言いたい。こういった酒は中身を語れない酒です。聞かれても正直に語れない。語るとマイナスなことばかりになっちゃいます。

なぜ純米無濾過生原酒は造られないのか？

それでは、なぜ純米無濾過生原酒は造られないのでしょうか？

それは、技術的な難しさがあるからです。時間もかかる、技術も要する、手間暇もかかって、原価もかかって、管理も難しい。でも、高く売れない。杜氏泣かせ、蔵元泣かせ、販売店泣かせです。

完全発酵させるには温度調整の技術や、しほるタイミングを見極める勘と経験が必要です。醪日数を引っぱるの時間もかかります。酒造りの工程でどこかひとつでも問題があれば、それが味に出てきてしまいます。米の良し悪しも味に出してしまうので、高くて質のいい米を買わなければいけなくなる。熟成による味の変化もありますから、その管理も重要になる。とにかくたいへんです。また手間暇かけて丁寧に造るので大量生産もできない。

ただし、純米無濾過生原酒を造るようになった蔵は、確実に技術が向上します。逆に言えば、純米無濾過生原酒に挑戦している蔵は、技術の向上に真剣に取り組んでいる蔵だと言えるでしょう。

究極の本物の酒を造りつづける蔵は、すぐ進歩が早いと思います。ごまかしの酒造りは進歩が必要ない。けれども、本物の酒造りをつづけていると、はじめは失敗もするかもしれないけれども、理想の酒を目指して進歩してくるのです。

最高の日本酒を広めるために、本物の酒造りを

日本酒はもつと若い人に知ってもらわなければいけないと思っています。これまでの日本酒のイメージが悪すぎて、日本酒離れがだんだん進んでいきました。日本酒の売り上げは、ワインにも、焼酎にも抜かれて、四位までになったこともあります。

さらにさびしい話になりますが、私が日本酒の世界に入った一九八〇年ごろには、全国に蔵が二六〇〇ぐらいいました。各県に何十もの蔵があつたんです。それが今は約一三五〇蔵。約半分です。生産量も消費量もちょうど半分ほどになりました。

蔵元はみんな嘆くわけです。売れなくなつた、どうしてだろう、と。

どうしてか自分で考えるべきでしょう、こんな酒を造っているからでしょう、と言いたくなることも多いです。蔵元は私のところに日本酒を送り届けたり、持参してきたりするので、その折に、生意氣と思われたかもしれませんが、これじゃ東京で売れません、やつぱりかぎりなく究極を目指して造らないと、と言いつづけてきました。その蔵の柱になる自信のある造りの酒がやはり必要なんです。

ただ純米酒への流れが来はじめて、酒造りの原点は純米無濾過生原酒だと意識しはじめた蔵は増えてきました。

一九九〇年代は、純米無濾過生原酒を造っている蔵は、私の知るところでは二〇蔵ぐらいしかありませんでした。ところが今は一三五〇蔵中、一〇〇蔵近くまで増えてきています。またそれぞれの蔵でも今は造っている量は少ないけれど、一タンク増やそう、二タンク増やそうと増やしてきています。

酒販店も純米無濾過生原酒を蔵に造らせるようになってきています。いい方向に來ていると思います。今、純米無濾過生原酒を造りはじめた蔵は、一〇年後には酒に信頼と安心が生まれて、広く認められるようになるでしょう。本物の酒造りにいまだに気づかない、その姿勢もない蔵は、今後どうなるかなと感じます。

ただ残念ながら、純米無濾過生原酒でも、まだまだ未完成な酒が多いと思います。しつこくて飲みにくい。あるいは、純米無濾過生原酒なのに味がさびしい、旨みがない。

もし、純米無濾過生原酒がはやっていっているらしいからと、安易な考えで造ろうとしたら、米の悪さ、技術の悪さが前面に出てきてしまいます。純米無濾過生原酒は米と技術がともなわないと、逆効果な酒になるんです。

ていますからね。でも、全体の声があがってくれば抑えようがなくなります。動かすのは大衆です。消費者です。

今、日本酒は、上位五〇社で七〇%ぐらいを占めています。国が大手集中を奨励しているからです。税金が入りますから。だから基準が大手に対して甘く、小さな蔵にはきびしい。

矛盾点がいっぱいあって、まじめな蔵はなげいているわけです。本当はその矛盾を解消するような酒造法をつくらなければなりません。いい酒を造ることに国は力を入れていかなきゃいけない。でも、今はまだそうではありません。

マスコミの罪

東京市場で有名にするのは簡単です。大手酒屋とマスコミ、マスメディアがいつしよになって、バツと取り上げ、テレビにでも出れば、あつという間に有名になります。酒屋も、マスコミも、みんなもうかる。消費者も有名な酒が飲めたと満足する。そういう図式でずっと来ました。有名になるには話題性が第一で、中身はそこまで関係ありません。

今、純米酒、生酛造り、山廃造り、生酒も少しづつ知られるようになりました。でも、そこにあるのは、純米と書けば売れる、生酛と書けば売れる、生と書けば売れるという、売らんかな精神だけです。生のなんぞやもわかっていない。

だから、大衆を誘導してブームをつくりあげるのにはそう難しいことではない。こんなに長く飲まれてきた日本酒の歴史があるのに、まだそんな段階かというさびしさがありますよね。

銘柄だけで選ばれる傾向はやはりまだ強い。銘柄が有名なかだけでありがたられてしまう。その酒のどう美味しかったのか、どうやって飲むとよかったのか、どの料理に合ったのか、酒を愛し味わう観点がまったく抜け落ちていっています。

本物の日本酒は繊細で複雑です。香りも旨みも多様です。そこに日本酒の価値があるんです。そんな個性を自分で味わい、自分で判断することが、日本酒を飲む楽しさではないでしょうか。

地酒らしさを大事にする

地酒らしさは、水の特徴、そして、それぞれの蔵が地元の食べ物に合わせて造っていることです。そういった蔵が増えてきました。その地酒らしさをもっと大事にすべきです。

東京で売れやすい個性のない地酒など、地酒じゃないでしょう。それぞれの個性を出した、地元びつたりの酒を造るから、わかる地元の人からも愛される、それが本来の地酒のありかたでしょう。

ところが淡麗辛口の香り志向の酒は、個性をなくしてしまうのです。どこでも同じ、平均的な酒になって個性がない。個性がないということは、どんな料理にでも合わせられると思いきや、ほとんどの料理には合わなくなる。

昔から一番感じていたのは、日本酒では地酒らしさを大事にすべきじゃないかなということでした。

それが、地域の活性化につながるでしょう。地元を大事にして、地元の料理に合わせた、いかにも地酒らしい酒。そういう都会では体験できない個性的な地域性があれば、もっと観光にも貢献できるでしょう。

日本酒愛好家は、地方に行ったら、まず目が行くのは地元の酒です。でも、たとえば温泉旅館に行くと、

地元の料理が並んでいるのに、酒は全国的に売られているようなものしかなかったらがつかりしますよね。平均的な酒、きれいに仕上げた飲みやすい酒は、どこでも体験できますので、つまらなく思ってしまう。やっぱり地元の料理に合う、地元らしい酒が飲みたいんです。蔵はそういう造りをしてほしいと思います。

日本酒文化革命

まだまだ日本酒はワインの食文化には追いついていないという思いがあります。

飲む順序やマリアージュを考えたなら、もっと日本酒の方が幅広い魅力があるはずなのに、そこに至っていない。食文化を、日本酒が担うまでまだ至っていない。

文化の一部にしっかりと入っていないから、家庭で飲まれなくなる。日本酒離れしているというのは、家庭で飲まれなくなっているということです。仕方がありませんよね。美味しいパスタをつくらうとスーパーで材料を選んでおくと、せっかくだから美味しいワインをと手が伸びることがあるでしょう。でも、この料理をつくるからこの日本酒を合わせようという発想や習慣がほとんどありません。

ただ飲みやすくして酔うための酒。日本酒にはそういうイメージがあると思います。だからこの状況を変えるには、そうとう時間がかかると思います。日本酒の食文化がいかに追いついていくのか。

日本酒が最終段階に行き着くまでのステップが多すぎます。なかなか頂上までは行けません。三合目ぐらいまでも行っていないかもしれません。まだまだです。

でも、課題が多いからこそ、こうやって情熱をもっていられます。やることがたくさんあり、伝えたいことが尽きません。

なによりまず基本となる本物の日本酒、純米無濾過生原酒から伝えなければいけないという使命感があります。

水のちがいが、酒米の種類や産地のちがいが、精米歩合のちがいが、造りのちがいがなど、日本酒の中身の個性を興味のある人にくわしく伝えることが、消費者の関心をもっと高めると信じています。

そうすることによって、日本酒に対する偏見が無くなる方向に進むと思います。ワインを選ぶとき、中身を知りたい、知ってから買うのと同じではないかと思えます。日本酒にはそれぞれ皆みの個性があり、それがわかるとより良いマリアージュに近づけることができます。日本酒にはそれぞれ皆みの個性があります。そうすれば消費者はもっと深く知りたくなります。そして、知れば知るほど楽しくなり、自分の感覚に自信もついてくると思います。

そして、純米無濾過生原酒とマリアージュのことを造り手にも伝えたい、そういう使命感があります。生意気と思われるかもしれませんが、お店では飲み手に伝えられますが、造り手にも伝えないと、現状は変わらないだろうと思えますから。

見えてきた変化の兆し

最近、日本酒業界の時の流れを如実に感じます。日本酒の各分野で世代交代の時期にきています。蔵元も杜氏も次の世代に移っていき、酒販店も代替わりし、また料飲店でもれん分けや独立がおこっています。これは変化のチャンスです。

飲み手が変わることには大切な後押しになります。まさに大衆革命です。飲み手という一番広い層が変わ

らないと、蔵は危機感を覚えません。いろんな本も出ていながら、なかなか広まらないのはそのためです。三〇年、四〇年前から比べると少しは良くなっています。本物の造りの酒が少し出てきています。でもまだまだ一般の人に広まっていない。

必要なのは、人の気持ちです。本物の酒を造りたい、売りたい、飲みたい、そういう人々の気持ちがあるだけ足りないと思います。まだ知られていない部分が多いと思います。

だからこそ、ひとりで考え込まないで、みんな考えましょう。思いを出し合って、本物を目指して酒を造って、それを飲んで意見を出し合って、これだと確信を持てればそれを広め、そうして共鳴した心はどんどん広がります。情熱とポリシーがあれば大丈夫です。

今こそ二十代から七十代、八十代まで、すべての世代の人たちに日本酒の良さを知ってもらおうときだと思います。私もこれまでの三五年の経験を生かして、真の日本酒の生きた知識を、楽しみ方を、正しいと信じたことを、ぶれない信念を持ち、なおかつ将来を見据えて、人々に伝えていきたいと思っています。そして、純米無濾過生原酒とマリアージュを、日本酒を愛する人たちとともに楽しんでいきたいと思っています。日本酒の世界はきつと変わります。真の日本酒文化革命は実現すると信じています。

おわりに

真菜板も開店以来一七年を越えました。高田馬場でこんなにやれたことは、蔵のおかげ、お客さんのおかげです。

味里をはじめたとき、私は日本酒にカルチャーショックを受け、日本酒に目覚めました。惚れ込んだこの日本酒をみんなに知ってもらいたい、この気持ちは、片時も忘れたことはありません。

真菜板に来たときは、ちょうどバブルがはじけて、大吟醸ブームが去ったときでした。生易しい世界ではありませんから、しっかりした芯を持たなければならない。決断をせまられました。

でも、どうしたらいいかすでに自分の中に答えはあったのです。それは日本酒が過去に歩んできた歴史を段階的に振り返ることでした。

そこで出した結論は、究極手造りの酒、純米無濾過生原酒にこだわることでした。そして、それを知ってもらうことでした。

そしてこういう酒だからこそ、マリアージュという日本酒の魅力には欠かせない世界も広めていこうと心を定めました。

この路線で行こう、誰になんて言われようがこれで行こう、まあ一〇年はかかるだろうけれど、これし