

日本酒

加藤 誓 (ちかい)

10月1日は「日本酒の日」である。爛酒が旨くなる時期がやってきた。

この50年間、日本酒を本当に多く、そして、沢山頂いた。

飲んだ銘柄を北からあげてみる。

北海道の「男山」青森の「田酒」はお爛をつけたら、うまい酒。

四十路のふっくらとした女性の様な山形は酒田の「上喜元」と天童は「出羽桜」。

何と言っても新潟は、酒どころ。見目麗しき二十歳の万寿千寿の「久保田」から三十路のふっくらとした「八海山」。

一時プレミアが付いた味わい深い「越乃寒梅」「雪中梅」「峰乃寒梅」。

あっさりとした味なら「上善如水」。(じょうぜんみずのごとし)

宮城はすっきりとした「一の蔵」と塩釜の「浦霞」。

外連味(けれんみ)のない若い男のような酒は、

富山の「立山」と長野は諏訪の「真澄」。

加賀の魚料理に合うのは芳醇な「天狗舞」。

一般的に上品でうまい酒は雪国である。

日本酒の発酵に大事なひとつは、大きく変動しない適度な湿度と気温で、雑菌が生えないことが大事である。

空調設備のない昔、その条件に一番適していたのが雪国だったのだ。

酒造りのプロである杜氏(とうじ)も殆どが東北出身である。

大部 酔っぱらって来たが、もう少し梯子酒に付き合ってくださいね。

次に酒の三大産地と言われるのは、京都の「伏見」、兵庫の「灘」広島「西条」である。

「大関」「白鹿」「菊正宗」「剣菱」に代表される「灘」はミネラルウォーターである硬水で男酒と言われ、「月桂冠」や「黄桜」、宝酒造の「松竹梅」などの「伏見」は中程度の硬水で女酒と言われている。

この二県の造り酒屋は資本金も大きく、大量に醸造されているが、あちこちの酒蔵から酒を購入している「ブレンド酒」でもある。

「加茂鶴」「福美人」に代表される広島西条の酒も中程度の硬水の女酒である。

「酔心」は西条ではなく、三原の酒で軟水である。

四国の酒は、高知「酔鯨」と「司牡丹」。

それよりも、高知といえば「はちきん」なる酒豪女性や「ベク杯」など独特の酒文化が有名である。

日本酒の南限と言われたのが、熊本阿蘇の「美少年」。



やれやれ、お酒に興味ない方には、お付き合いも大変でこれが酒飲みの悪いところ！

そうそう、広島に居た時、高級な「空」「超」「然」を料理屋で頂いた。
名古屋に住んでから愛知県の酒であったのを知った。



今は、大吟醸ブームであり、岩国の「獺祭」や山形の「百光」が有名であるが、私は、佐渡の北雪酒造の紫の瓶「YK35」が最高であった。

Yは大吟醸の香り付けの定番の酒米「山田錦」35は酒米の砥ぎ歩合、Kは酵母（熊本研）を表すが、これが大吟醸の基本である。

酒米には、「山田錦」の他、岡山の「雄町米」や「朝日米」などが有名である。

広島時代、好んで飲んでいたのは愛媛の「梅錦」。別嬪ではないが、飽きが来ない酒である。名古屋では、知多の「ねのひ」や「国盛」飛騨の「蓬莱」多治見の辛口「三千盛」を愛飲。

日本酒は、氷酒から冷酒、常温からぬる爛、鈍爛、熱爛とあり、「大吟醸は冷酒」の様に、酒の種類でおいしい適温がある。

ところで、居酒屋では爛をよくレンジで「チン」するが「徳利の口」の所が熱くチンチンで注ぐことが出来ない時がある。

お湯での爛ではそんなこともなく、始め、ぬる爛、後、熱爛などと情緒あるものである。

「金賞受賞祝いの席」に参加した。回り持ちみたいな賞であるが、それなりに、杜氏、酒米、酵母にこだわらなければならない。

品評会用に自然にぽたぽたと落とした酒（20升）と

ぎゅっと絞った酒とでは、同じ樽でも全く香り、味、色が異なるのである。

しかも受賞すると、その年は、品評会用とは異なる他の製品に

「金賞」のラベルをペタペタと貼ることが出来るのだそう。インチキ！？

倉敷の森田酒造から特別に樽の上澄みの酒を分けてもらったことがある。

香りが強く飲み口も最高。

しかし、悪酔いもし易い。銘は「荒ら走り」と言う。

このように同じ樽でも取り方で酒は異なるのである。

やっと最後になりました。

「酔っ払いのお付き合いはくどくて、大変ですね。

ごめんなさい！」

と言いながら酒飲みは勝手に寝てしまったのだ。

