

地酒トーテ

その61

岩手名産と酒の相性④

ニューヨークの皆さん、こんにちは。今回は山の幸の代名詞の「キノコ」についてお話ししたいと思います。岩手県は四国とほぼ同じ面積を誇る、北海道を除いて、日本で1番大きな県です。県土の約70%は山で、海の幸と同じく、山の幸にも大いに恵まれています。

キノコと言つても色々あります。中でも矢巾町の原木シイタケと安比のマイタケは特に有名です。岩手県は、日本でも3本の

指に入る生シイタケの产地。通常は菌床栽培なのですが、昔ながらの特に大変な、原木

シイタケ栽培のシイタケは、焼いてみると、輸入品のシイタ

ケや、菌床栽培のシイタケとは全く違い、肉厚で歯ごたえがあり、香りも豊かです。繊維質が豊富で、火を加えると普通は小さく縮んでしまうのですが、大きさもほとんど変わ

りません。

シイタケは旨みの宝庫で、出汁としても非常に重宝されますが、この原木シイタケはそのまま焼いて、醤油をちょっとたらして、熱いままをガブリと食べるのが1番おいしい

年前には天然ものが、愛好家の間で取り合いになるほど、幻の存在でした。そんなマイタケを栽培して、今では高級和食店などへ卸しているそうです。とにかく香りが豊かで肉厚なマイタケは、食べると“舞”を踊りたくなるほど。こんなシイタケ、マイタケに



書：紫寿
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワーク」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

は、山形県の「出羽桜」が段」が合うと思います。このお酒は非常に辛口で、クリアな味わいですから、キノコの旨みをギュッとつかみ、ませ合わせ溶け込むように、舌の上を通していくと思います。天然の旨みと吟醸酒のデリケートなマッシュを、機会があれば、ぜひ楽しんでみてください。

地酒トーナメント

その62

岩手名産と酒の相性⑤

ニューヨークの皆さん、こんにちは。今日は日本を代表する食品、「豆腐」のお話をしたいと思います。豆腐は今では世界中で当たり前に食べられる食品になりましたが、極めれば普通の豆腐を食べられなくなるような、すごい味わいのものがあります。

岩手県盛岡市は、豆腐の消費量が日本一とすることもあり、岩手の県民にはとても馴染みの深いものです。この豆腐、良質の水と大豆が命。岩手

手では安比高原の真下に、「ふうせつ花」というところがあり、若い主人が一生懸命、豆腐と湯葉を作っています。

これは豆腐なの?と思うようないと思います。豆腐は今まで大豆の旨みを最大限に引き出し、清らかな水によって仕上げられた最高の逸品です。ここでは10種類の大豆を使い分け、大豆ごとに味わいの違う豆腐を作っています。大豆の味で豆腐はここまで変わるものがあります。

この豆腐や湯葉と相性の良いお酒は、山口県の「獺祭 純米大吟醸磨き2割3分」です。純米大吟醸とは、日本酒の造りの中でも最高の技術を投

入し、味わいや香りが非常にエレガントで、完成度が高いもの。この純米大吟醸に味の濃い料理を合わせると、純米大吟醸の繊細な味わいを感じにくくなってしまいます。そこで豆腐や湯葉と合わせることで、両方の繊細な味わいが際立ち、お互いがお互いをほめまくっている状態になります。

湯葉や豆腐も、できれば醤油をかけずに、岩塩だけで食べるべく、更にお互いの味わいが際立ちます。今や豆腐や湯葉は、海外でも当たり前に食べられます。次元の違う味わいも、機会があればぜひ、試してみてください。



書: 紫舟
題: ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は萩にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワーク」を主催。東京農業大学客員教授。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーケ

その63

蔵元の地域貢献①

いました。中には市長や町長などをお願いされ、政治の世界へ進む蔵元もありました。故竹下元総理大臣の実家も蔵元です。

ニューヨークの皆さん、こんにちは。日本酒の蔵元は、100年以上、その土地で酒造りを通して、地域のみなさんにお世話になっています。私たちの蔵もそうですが、長い蔵ですと、300～400年も同じ土地で酒造りを綿々と営んでいます。

そんな蔵元ですが、昔は地域のみなさんが寄り合い所のように集まつたり、立ち飲みができる施設があつたりといろいろな形で地域貢献をして

現在でも蔵元は、さまざまな地域貢献をしています。山形の「出羽桜酒造」さんでは、先代の社長が集めた美術品を展示した美術館を持つていますし、北海道の「男山」さんは、大規模な蔵開きイベントで、地域のみなさんに蔵で新酒を味わってもらうといったことを行い、それが町の一大行事になっています。

南部美人でも、地域貢献の一つとして、非営利特定法人（NPO）のローカルFMラジ



書：紫毒
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワーク」を主催。東京農業大学客員教授。

www.nanbubijin.co.jp

オ局「カシオペアFM」運営の中枢を担っています。地域の有志のみなさんとラジオ局を立ち上げ、現在では新幹線二戸駅に隣接する「なにやー」という建物の1階にスタジオを構えています。地域の話題を地域のみなさんにいち早く伝えるラジオ局で、二戸市のたくさんの方々と、番組作りを

しているのです。以前もお話ししましたが、私も毎日夕方5時30分ごろから5分間、「蔵の道」という番組を作成して放送中です。この蔵の道では、海外での日本酒情報を発信しています。次回も引き続き「蔵元の地域貢献」についてお話を続けたいと思います。

地酒トーケ

その64

蔵元の地域貢献②

ニューヨークの皆さん、こん
にちは。今回は蔵の開放について
お話しします。よく「酒蔵見
学はできますか」という問い合わせ
があります。有名な銘柄の蔵元ですと、この酒蔵見
学を断るケースが多いです
が、南部美人では基本的に3
65日、24時間見学ができます。
予約がない場合は、対応
できない場合もありますが、
予約さえしていただければ、
日曜日でも正月でも、蔵を見
ることができます。

二戸市の皆さん、こん
にちは。今回は蔵の開放について
お話しします。よく「酒蔵見
学はできますか」という問い合わせ
があります。有名な銘柄の蔵元ですと、この酒蔵見
学を断るケースが多いです
が、南部美人では基本的に3
65日、24時間見学ができます。
予約がない場合は、対応
できない場合もありますが、
予約さえしていただければ、
日曜日でも正月でも、蔵を見
ることができます。



書：紫寿
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワーク」を主催。東京農業大学客員教授。

www.nanbubijin.co.jp

現場をそのままお見せします
し、ご案内するのも、私が杜氏
の松森、または営業課長の三
澤です。

なお、冬の酒造りのシーズ
ンに来て、ただくと、しぼり
たての新酒の生原酒を、その
まま味見できるという、素晴
らしい特典があります。その
日本酒の大ファンです。その
上、私の住む二戸市に来たい
という人なら、蔵見学で、更な
いからです。酒蔵によっぽど興
味がなければ、こんな日本の
東北の外れまで来ようとは、
普通は思いませんし、何より
も費用だつてかかります。

これこそ最高においしい、
一度と経験できない味わいで
す。海外からのお客さんも、も
ちろん大歓迎していますの
で、次回日本に帰国際には、
ぜひ岩手まで蔵見学に来ませ
んか？

おさらラッキー！ しぼつてい
る機械から、そのまま味見が
できます。

地酒トーケ

その65

蔵元の地域貢献③

ニューヨークの皆さん、こん

にちは。今回は青年会議所についてお話しします。私たちの町にも、さまざまな地域貢献を行なう団体があります。その中でも20歳から40歳までの若手しか入ることのできない青年会議所という団体があります。私たちの町では、社団法人カシオペア青年会議所という団体が活動しており、その歴史は40年になります。

青年会議所とはどんな団体か。「明るく豊かな社会の実

現」を大きな目標に、地域のさまざまな職種の人々が集まつて、どうしたら地域を盛り上げていけるのか、どうしたらより素晴らしいものにできるのかを考え活動しています。

私はこの青年会議所に30歳から参加しています。私が理事長を務めていた時期には、世界一長い焼き鳥「世界一大きな南部煎餅」といったイベントをしていました。

「なぜ二戸市が焼き鳥と煎餅」なのか。まず、二戸市を含めた岩手県は、全国でも有数の鶏肉の産地なのです。特に二戸地域は、岩手の中でも1番の鶏肉の産地で、おいしい高級鶏肉を首都圏に供給してい

ます。南部煎餅も岩手の名物で、煎餅を通した食文化が豊かな場所です。この、地域が誇る素晴らしい食材を全国へ発信しようと、「世界一」企画を行いました。結果は大当たりで、特に焼き鳥は、全国放送のテレビでも特集され、話題になりました。

ほかにも青年会議所では

供たちのための催しやお祭りなど、さまざまな地域密着型のイベントを行なっています。私の父は、現在もロータリークラブという団体で活動しています。このようにボランティア活動を通して、地域貢献事業へ積極的にかかわることで、蔵元をより身近に感じてもらえるのではないか。



書：紫奇
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワー」を主催。東京農業大学客員教授。www.nanbubijin.co.jp

地酒トーカ

その66

酒蔵での事故

ます。このタンクに落ちてしまふ事故が毎年、全国で1件くらいは起きており、非常に残念に思っています。

この事故の1番の理由は、

「ニューヨークのみなさん、こ
んにちは。酒蔵は、昔からの伝
統ある酒造りをしてきました。
しかし、現代の酒蔵では近代
設備を導入した酒造りを行
つていているところも多く、その
分、事故にも十分な注意が必
要です。

特に発酵中のタンク内は炭
酸ガスで充満しており、中に
落ちてしまうと、たとえ顔が
液面から出ても息を吸う
ことができず、強烈な二酸化
炭素により、一瞬で窒息してし
いのです。

酒蔵見学などでは、私は必ずこの転落事故のお話を事前にしておき、参加者のみなさんの気を引き締めてから、蔵見学を行っています。

お酒は酵母という微生物の恩恵で生まれるものですが、時に、その酵母の発酵によって事故が起ってしまうことは、残念でなりません。

しかし、私たちはおいしい酒造りのために、昼夜問わず蔵で頑張っています。安全に、おいしいお酒をこれからも造り続けていきます。



書：紫舟
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワーク」を主催。東京農業大学客員教授。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーナメント

その67

燐酒を楽しもう①

二ユーヨークのみなさん、こ
んにちは。いま、日本でも世界
でも、高級でおいしい日本酒
と言えば、「冷酒」で飲むのが
常識になっています。これは、

吟醸酒や純米吟醸酒のよう
に、香りを楽しむタイプのお酒
が多くなったことと、純米酒な
どでも精米歩合を上げること
で、すつきりと癖のない味わい
のものが増えてきているから
です。

辛口をキーワードに、冷やし
ておいしい酒として地酒を定
着させました。
その後は、それぞれの地方の
酒蔵が独自の吟醸酒、純米吟
醸酒を「冷酒で飲んでください」と
始め、いつしか「燐酒」や
「悪い酒」としてイメージされる
ようになりました。

一時期、日本酒は「一級」「二
級」の括りで分けられており、
全国一律に同じような味わい
にしなければいけない時代が
ありました。そういった時代の
酒は個性もなく、アツアツの燐
酒にして銘柄など関係なく提
供されていました。



書: 紫寿
題: ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行
を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。
現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国
／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える
「南部美人ライブツアーアイ」を主催。東京農業大学客員教授。
www.nanbubijin.co.jp

おいしいものもたくさんあり
ます。

これは、日本酒独自の文化
である「温めて飲む」という文化
において、何でもかんでも
燐酒にするのではなく、それに
向くお酒を見つけ、いろいろな
ようになりました。

昔のように、燐酒して楽しんでいます。
東京では燐酒が非常に見直さ
れてきています。
燐酒にするのではなく、それに
向くお酒を見つけ、いろいろな
温度で燐して楽しんでいます。
次回は、その具体例などを
紹介したいと思います。

地酒トーナメント

その 68

燐酒を楽しもう②

二ユーヨークのみなさん、こ
んにちは。今回は燐酒について、更に詳しくお話を書いてい
きたいと思います。

まず、燐酒と言つても、どの
ようにしてお燐したらしい
か、情報が全くないのが現状
です。昔のように、厳格な父親
に、母親がお燐をつけて晩酌
する姿も今の日本ではほとんど
見られません。

これは仕方のないことですが、燐酒など経験したこと
ない人が多いのも事実です。

二ユーヨークのみなさん、こ
んにちは。今回は燐酒について、更に詳しくお話を書いてい
きたいと思います。

まず、燐酒は電子レンジで
「チン」するのが手取り早い
と思う方もいるようですが、
これは違います。電子レンジの
原理は簡単に言うと、分子を
急激に振動させることで熱を
発生させていることです。お酒
は水とアルコールの分子結合
物質ですので、電子レンジを
使用すると、どうしても分子
の結合が壊れて不自然な味わ
いになります。徳利(どくり)
は首の部分が細くなっています。
それが集中的に熱くなってしま
りますので、味わいを重視
した燐酒には向きません。お
いしいお酒を作ろうと思った
ら、電子レンジの使用は遠慮
してください。

まず、燐酒は電子レンジで
「チン」するのが手取り早い
と思う方もいるようですが、
これは違います。電子レンジの

原理は簡単に言うと、分子を
急激に振動させることで熱を
発生させていることです。お酒
は水とアルコールの分子結合
物質ですので、電子レンジを
使用すると、どうしても分子
の結合が壊れて不自然な味わ
いになります。徳利(どくり)
は首の部分が細くなっています。
それが集中的に熱くなってしま
りますので、味わいを重視
した燐酒には向きません。お
いしいお酒を作ろうと思った
ら、電子レンジの使用は遠慮
してください。



書: 紫寿
題: ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワーク」を主催。東京農業大学客員教授。
www.nanbubijin.co.jp

酒は日本流の「おもてなし」の文化の意味合いも持っています。自宅に招いたお客様に冷酒を瓶のまま出すよりも、飲みごろの温度にお燐したお酒をそっと出された方が、もてなしの心を感じると思います。ぜひ、日本流のおもてなしの心で、おいしい燐酒を味わってみてください。

地酒トーケ

その69

燐酒を楽しもう③

ニューヨークのみなさん、こ
んにちは。前回は、おいしい燐
酒を作るためのお酒の温め
方について書かせていただき
ました。今回は燐酒の温度に
ついてです。

一概に「燐酒」と言っても、
「じゃあ、何度が一番いいの?」
と思われる方も多いと思いま
す。燐酒にはいろいろな温度が
あり、呼び方をさまざまです。
私が仲良くなっているグル
ープの一つに「燐酒普及協会」と
いう任意団体があり、さまざ
ざ

まな燐酒の情報を発信してい
ます。年に数回集まって、燐酒
を楽しむ会などを主催してい
ます。その活動はとても熱心で
す。特に燐酒と料理の相性な
どについてはよく探求してい
ます。ブログなどもありますの
で、ぜひ一度、ホームページを
ご覧ください。(www.kanzake.
org)

燐酒普及協会では、それぞ
れの燐の温度を、「日向燐」(ひ
なたかん)30℃前後、「人肌
燐」(ひとはだかん)35℃前後、
「ぬる燐」(ぬるかん)40℃前
後、「上燐」(じょうかん)45℃
前後、「熱燐」(あつかん)50℃
前後、「飛切燐」(とびきりか
ん)55℃以上、というように紹

介しています。大体この呼び方が一般的で、特によく使われる
のが「ぬる燐」や「人肌燐」だと
思います。

ただ、今現在、海外で普通に
飲まれている燐酒は、いわゆる
「飛切燐」と言う、とても熱い
燐酒で、この飛切燐に向くお
酒となると、なかなか探し
のが現状です。どんなお酒でも

燐酒の温度は、浸けるお酒
の種類によつても大きく変わ
ります。燐酒に向くお酒につい
ては次回のコラムで紹介した
いと思います。



書：紫奇
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行
を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。
現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国
／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える
「南部美人ライブツアーワーク」を主催。東京農業大学客員教授。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーナメント

その70

燐酒を楽しもう④

ニューヨークのみなさん、こんにちは。前回は燐酒の温度についてお話をさせていただきました。どんな温度でお燐酒をするかは、それぞれのお酒によつてまったく異なってきます。

そもそも燐酒に向いているお酒がわからないと、燐酒をするにも困ってしまいますし、なんでもかんでも燐酒にしてしまうと、もともとの味わいを生かしきれいなこともあります。そこで今回は、燐酒

に「生もと仕込み」と書かれているものです。これらの中でも「辛口」タイプですぐ、更に燐酒に向いたものとなりますし、それは熟成酒についても同じです。

に向いたお酒について、お話しさせていただきます。

まずはラベルから見る、燐酒に向いたお酒の一一番確かな選び方です。それは「山廃仕込み」「生もと仕込み」と書かれているものです。これらの中でも「辛口」タイプですぐ、更に燐酒に向いたものとなりますし、それは熟成酒についても同じです。

天狗舞はお燐酒することに

わいとなっています。藏で何年も熟成させてから出荷しておられ、お酒の色は薄い山吹色をしています。

こういったお酒は冷やしても飲むと、その特性をうまく引き出すことができず、本来の良さをまったく表現することできません。

天狗舞はお燐酒することに



書：紫舟
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワーク」を主催。東京農業大学客員教授。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーケ

その71

JALの機内のお酒

や飲み物が乗客にサービスされ、ドリンク・メニューの中に日本酒なども用意されています。

ニューヨークのみなさん、こんにちは。以前のコラムで日本航空（JAL）の国際線ファーストクラスで南部美人が提供されていると書かせていただきました。今、日本国内ではJALが国内線にもファーストクラスを導入していく、羽田から伊丹、福岡、札幌などへ多数就航しています。国内線ファーストクラスでは、シートの素材も、シートの幅も、すべてが特別です。また機内サービスとして、お弁当

手本のようなお酒で、とてもおいしくいただくことができます。

国内線でも国際線でも、すばらしい日本酒がこのようにサービスされているということは、私たち蔵元にとってもとても誇らしいことです。いつもお酒と一緒に、自分を作っているお酒が同じように、ファーストクラス



書：紫舟
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。東京農業大学客員教授。

www.nanbubijin.co.jp

で提供されるようになつてくれればと思っている蔵元も多いかと思います。日本の空、世界の空で、これからも日本を代表する地酒が飲まれていくことを楽しみにしています。

地酒トーナメント

その73

純米酒ファン

きいのです。

安いお酒を機械で大量生産している大手の蔵であれば、あまり気にしなくて済む問題

なのかもしれません。しかし小規模の蔵元で、しかも純米酒のように造るのに手間がかかり、貯蔵の年数も多めにとらなければいけないお酒を造っている蔵にとっては、非常に大きな問題となります。

ニューヨークのみなさん、こ
んにちは。通常、日本酒造りは
酒蔵が年間の販売数量から
その年のお酒の製造量を決め
て米を自費で購入、お酒を造
り貯蔵して販売し、最後に現
金となつて帰つてくるという
流れです。米代金を支払つて
からそのお酒が売れるまで短
くとも3ヶ月、長ければ数年
かかる場合もあります。

このように、お酒造りは現
代の商売と比べれば、作り手
側の負担が多く、リスクも大

般の純米酒好きの人たちか
ら、出資金として一回5万円
元は手間のかかる純米酒を造
ります。そして、出資者には運

用対象となる純米酒の送付、
お酒造りの計画、酒米の銘柄
や生産地などの情報の公開、
蔵の見学など、「うまいお酒と
の新しい体験」を通じて、豊か

な時間を提供していく構えで
す。このような新しいファンと
蔵元とのつながり、そして新
しい資金の調達方法など、さ
まざまなアイデアを出し、
ながら、小さな蔵の手造りのお
酒を提供していく、日本酒業
界を盛り上げていこうと思
います。



書：紫舟
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行
を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。
現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国
／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える
「南部美人ライブツアーワーク」を主催。東京農業大学客員教授。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーケ

その74

利き酒①

ニユーヨークのみなさん、こ
んにちは。よく日本酒関係の方々から、「利き酒(さけ)」「利き酒(しゆ)」という言葉を聞くことがあります。ワインでいえば、「テイスティング」と表現されるものです。

ワインの場合、テイスティンググラスで行いますが、日本酒の場合は、「利き猪口」といわれる白い陶磁器のグラスを使います。グラスの中には青色の二重の丸印が刻印されています。ちょうど180ミリ

リットル入る大きさです。

どのように利き酒を行うか

と言いますと、まず、お酒を利き猪口に半分から3分の2ほど入れます。一番最初に見るのは、色です。なぜ青色の二重の丸印が利き猪口の中にあるかというと、それはお酒の色や照りを見るためです。お酒の色は黄色過ぎてもダメです。しかし、透明すぎてもダメです。照りは、お酒が濁つていなか、不自然な墨りはないかなどを意味します。

次は、香りです。利き猪口に鼻を近づけ、まずは良い香りを見つけます。吟醸香はあるか、ある場合、それはリンゴの香りなのか、バナナの香りなの

かを探します。その後に不快な香りはないか確認します。更に今度は利き猪口を口に持ってきて、お酒を一口含みます。飲まないのはもったいなうな味わいがあるかを確認します。そして、米由来の味わいや旨味を見つけます。ここでも香りと同じで、最後に不快な味わいがないかを確認します。

かを飲むと酔ってしまう判断がつかなくなります。このようにして利き酒を行ないますが、次回、この続きを書きたいと思います。



書: 紫音
題: ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーアイ」を主催。東京農業大学客員教授。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーケ

その75

利き酒②

ニューヨークのみなさん、こ
んにちは。前回は、利き酒の方
法について書かせていただき
ました。今回は「その2」とし
て、利き酒で使われる表現を
説明したいと思います。

日本酒の利き酒にはさまざ
まな表現があります。ワインの
テイスティングで使われる言
葉と比べれば多くはないので
すが、いろいろな視点から日
本酒を表現しております。ワ
インのテイスティングと日本
酒の利き酒には異なる点があ

りますので、最初にそれをお
話しておきます。

日本酒の利き酒は、主に蔵
元関係者による場合が多く、
その表現は、自社の酒を「どの
ようにして良くすればよいか」
という点に集約されています。
つまり、悪い部分を取り除く
という作業をすることでお酒
を良くしていく、という考
え方です。

反対にワインは、「どうした
らこのお酒をお客さんにおい
しく飲んでもらえるか」といつ
た、提供する側、つまりソムリ
エの視点で見ていますから、良
いところを伸ばす表現が多い
と私は思っています。日本酒も
そろそろ、ワインのソムリエの

ような表現ができる時代の到
来が必要だと感じています。

日本酒の利き酒の中の香り
の部分で、「アリシャスリンゴ
のような香り」「パイナップル
のような香り」と表現さ
れています。そのほか、味の方で良
く大事にされるのは、「調和」
のような香り」と表現される
ことがあります。これは大
吟醸などに多い香りです。カ
プロン酸エチル由来の
香りとなります。また、同じ大

吟醸の香りの中でも、タイプの
違いでアミル系の香りは「バ
ナナのような香り」と表現さ
れます。そのほか、味の方で良
く大事にされるのは、「調和」
や「後味の切れの良さ」です。
さまざま表現があります
ので、みなさんも言葉を駆使
して、日本酒の利き酒にチャレ
ンジしてみてください。



書：紫寿
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行
を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。
現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国
／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える
「南部美人ライブツアーワーク」を主催。東京農業大学客員教授。
www.nanbubijin.co.jp

地酒トーナメント

その76

日本酒の将来 その1

も経済上の理由から行きにくくなったりと、さまざまな事情が重なり、日本酒の需要は、日本国内では減少の一途を辿っています。

ニューヨークのみなさん、こんにちは。日本において、日本酒は昭和49年、50年に最も造られたお酒で、この時代が最盛期でした。しかしこれ以降、その製造量は減少を続け、今では当時の3分の1まで落ち込んでいます。国内では、今まで日本酒を好んで飲んでいた50代、60代の男性が、健康上の理由でお医者さんからお酒をストップされたり、晩酌のお酒に日本酒ではなく話題の焼酎を買って来たり、外で飲むの

飲食店も、数年前までは地酒をたくさん取りそろえていることが良いお店の象徴としていました。しかし、現在では多くのお店がプレミアム焼酎を含め、乙類焼酎、特にイモ焼酎の品ぞろえを強化している傾向にあります。また、地酒は知識的に難しいものがあり、しかも冷蔵管理が必須という取り扱いの難しさもあります。一方の焼酎は原材料が「イモ、麦、米」とわかりやすく、棚に置いておくだけでOKとい



書: 紫舟
題: ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーア」を主催。東京農業大学客員教授。www.nanbubijin.co.jp

う、管理の手軽さもあります。更に、現在の焼酎ブームも手伝い、お客さんは酔いが軽く、昔では「大衆の飲み物だった焼酎」ではなく、プレミアムもつ「高付加価値の焼酎」に焼酎の位置づけが変わったことから、焼酎を選ぶ人も多くなってきました。

このような日本酒に対する

このお話を最終回となる次回へ続きます。

逆風を振り払っていくには、全うな評価をしてくれる海外への進出に尽きると思います。私たちも、日本酒を日本の伝統文化として評価する国、その中でも最大の理解国であるアメリカに10年以上も前から輸出をしてきました。

地酒トーケ

その77

日本酒の将来 その2

「純米酒」の比率は、わずか1割。しかも日本国内の大手メーカーが造る安いお酒はアルコールや糖類、酸味料やアミノ酸など混ぜものを多くして、安く売っています。しかし、海外特に米国では、大手が現地で造る安いお酒も、米と米こうじを使用した「純米酒」となっています。

ニューヨークのみなさん、こんにちは。長年続いてきたこのコラムですが、今回をもつて一時お休みとなります。今までたくさんの方々に支えられ、日本酒の楽しさ、おいしさを書かせていただきました。ありがとうございました。

さて、前回からの続きであります日本酒の将来。日本国内では、日本酒は「悪酔いの酒」「二日酔い」「オヤジくさい」といったマイナスイメージばかりがつきまといます。確かに、日本

国に入る銘柄はすべて冷蔵船で日本から輸出されていますから、管理に関してはここ10年で、日本以上にすばらしい環境が整っていると思います。日本国内では正当な評価をされにくい日本酒、特に地酒。しかし、私たちが継承してきた日本の伝統文化としての日本酒を、ここで終わらせるわけにはいきません。見回すと、お客様は国内だけではなく、世界にいました。本当に良いもの、本物を飲みたいと願う世界のお客さんに、私たち

はこれからも自分たちの価値を提供し、幸せになっていたいきたいと思います。またジャピオンでお会いしましょう。さようなら。



書: 紫舟
題: ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワーク」を主催。東京農業大学客員教授。www.nanbubijin.co.jp