

# 地酒トーケ

その21

生にも種類があるんです

ニューヨークの皆さん、こんにちは。今回は日本酒には「生」と表示されているものでも、3種類あるというお話をす。「生」という字が入るお酒は「生酒」「生貯蔵」「生詰め」の3つです。以前にも「生酒」についてはお話ししていますので、残りの2つの「生」について、今回はお話ししたいと思います。

「生貯蔵」とは前にもお話ししたとおり、しぼったお酒を1度火入れして、タンク貯蔵しているお酒を、そのまま瓶詰めしたもの。よって、瓶詰めの時に殺菌されないので、生と同じ状態つまり冷蔵で管理しなければいけなくなります。

要するに、純粹な「生酒」以外はすべて「一度火入れされている」ということです。この3つの中でも一番多いのが「生貯蔵」です。これは大手のお酒も商品として販売しているものが多

に火入れをするのは、普通のお酒でも当たり前のことなので、生で貯蔵しているお酒なので「生貯蔵」となるのです。

また生詰めのお酒は、地酒の蔵元に多く、生のままの貯蔵ではどうしても生ビネという劣化現象が現れるため、早めに火入れをして品質を安定させています。

南部美人でも「純米吟醸ひやおろし」が生詰めのお酒です。今後は海外でも3種類の「生」の違いを楽しめる時代が来るかと思いますので、楽しみにしていてください。



福

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。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。

[www.nanbubijin.co.jp](http://www.nanbubijin.co.jp)

# 地酒トーナメント

その22

## アメリカで春の試飲会

ニューヨークの皆さん、こん  
にちは。酒造りが終わる3月頃  
から、日本では様々な新酒を  
味わう会が開催されます。最  
近アメリカでも、この新酒の時  
期に日本酒を楽しむ会が開催  
されるようになりました。

その中でも、ロスで3月に開  
催された酒フェスティバルは、  
日本政府が主催する海外でも  
初めての試飲会ということで、  
なんと1500人以上の日本  
酒好きの方々が参加しまし  
た。すでにアメリカで販売して  
いる蔵元のみならず、今後のた  
めに自社のお酒の評価をアメ  
リカで試したいという蔵元や、  
アメリカの日本酒市場に興味  
のある蔵元など40社以上が、  
自慢のお酒をたくさんのお客  
さんに試飲してもらいました。  
当然、南部美人も出品。直接  
お客様の評価を聞いてきました。  
その様子は各種マスコミに大  
きく取り上げられましたが、中  
でもロスのJ.A.T.V.社には私  
自身がインタビューも受けました。  
今回も着物姿で参加して、たく  
さんのお客さんと交流し、楽し  
いひと時を過ごしました。

ニューヨーク同様、ロスでも  
最近はアメリカ人の日本酒好

きが増えており、今回も、かなりのアメリカ人が参加していたのが印象的でした。

日本酒は日本人に飲んでもらうことがもちろん大事ですが、今後は在留邦人の皆さん方が、日本酒を真に理解し、日本酒のオビニオンリーダーとして、國の方々に日本酒の良さを伝えていただくことが、非常に重

要だと思います。今後も多数の試飲会が各地で開催されますので、ぜひ参加していただければうれしいです。蔵元一人では日本酒文化を世界に伝えることはできません。海外に住む日本人の皆さん、協力を得ることで、日本酒文化は世界にはじめて羽ばたくことが出来るのですから。



久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。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、冬は藏にこもって酒造り、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。

[www.nanbujiin.co.jp](http://www.nanbujiin.co.jp)

# 地酒トーナメント

その23

## 春の試飲会報告 その2

ニューヨークの皆さん、こん

にちは。今回はニューヨークで  
4月に開催された試飲会の様

子を報告します。9日はMEGU  
10日はCHANTOで、山梨県の七賢、福  
島県の奥の松、そして南部美人  
の3蔵元が合同で試飲会を行  
いました。

MEGUでは約40名のお客  
さんが参加し、スペシャル料理  
を味わいながらゆつたりと試  
飲しました。上品な雰囲気の  
中、場所柄なのか、ほとんどが  
アメリカ人のお客様でした。  
が、生酒と火入れのお酒の飲み  
比べを大いに喜んでいました。

CHANTOではジャズバ  
ンドの生演奏を入れて、音楽と  
日本酒を同時に楽しむという  
趣向でした。良い音楽と良いお  
酒は心も体もリラックスでき、  
素晴らしい演出だったと思  
いました。

試飲会では、すでにアメリカ  
で販売されている日本酒をは  
じめ、日本国内限定販売の超  
貴重なお酒や、しぼりたての新  
酒生酒などを取り揃えまし  
ました。

ます。その他にもマグロの解体  
ショーなど、多数のイベントで  
盛りだくさんの会でした。こち  
らは約50名のお客さんが参  
加、日本人のお客さんもたくさ  
んおいでになりました。  
世界を見ても、アメリカは特  
にこのようなイベントが多い國  
です。秋には、国際酒会が主催  
するJOY OF SAKEが

9月27日に開催され、日本酒  
セミナーと試飲会も9月30日  
にジャパンソサエティーで開催  
されます。  
皆さんもぜひ、このような試  
飲会に参加してみてください。  
とても楽しいですよ。



# 地酒トーケ

その24

## ワイン学校で酒の授業

ニューヨークの皆さん、こんにちは。よく日本酒をワインに例えたり、ワインの表現を使ったりする方がいます。確かに、原材料を発酵させ、アルコール分を造り出す「醸造酒」なので、ジャンル的には同じと言えます。原材料がふどうか米かと、発酵形態が少し違うだけです。実は、私を含む日本酒の若手蔵元有志と日本航空の共同開催で、4年前からロンドンのWSETというワイン学校で日本酒の授業をしています。私

も毎年講師を担当しています。この授業には、ワインのソムリエになる方々や、ロンドンの日本酒輸入業者、レストランの酒マネー、ジャーなど、毎回約50名が参加します。

5社から10社の蔵元が、その年の講義のテーマに沿つたお酒を持って行き、日本酒の表現の仕方や味わいの特徴などを講義しています。米の種類からはじまり、昨年は精米歩合について、今年は何と仕込み水がテーマでした。このため、各蔵元は自社のお酒と仕込み水を両方持つて行って、「この水からこのお酒ができました」と、両方

ただくという、非常に珍しく貴重な講義でした。

精米歩合、仕込み水の両テーマは、ワインと日本酒の最大の違いを説明するのもつてこどります。ワインはぶどうの果汁で仕込むので水はいりませんが、日本酒は米だけでは発酵しないため、水が必要です。また米は玄米のままでは使えない

ので、必ず精米します。

ヨーロッパですから、「ワインと日本酒はジャンルとしては同じだけど、実はこんなに違う」という点を中心講義をしています。ニューヨークでもこのような勉強会をできればどんなに素晴らしいことでしょう。ぜひ実現できるように、頑張りたいと思います。



題「生み出す 番號

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。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](http://www.nanbubijin.co.jp)

# 地酒トーナメント

その25

## 日本酒部門の設立

ニューヨークの皆さん、こんには。イギリスで世界最大のワインコンテスト「インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)」で、今年初めて「SAKE部門」が設立されました。これにより、日本酒造青年

協議会・酒サムライ本部(会長・佐浦弘一/浦霞蔵元)が公式コーディネーターになり、世界最大規模・最高権威に日本酒が評価されたのです。

審査員は、全国新酒鑑評会などの審査員も務める日本酒

正式に日本酒を世界のアルコールの仲間として迎え入れて貰うことにあります。

世界と同じ目線で評価されることで、今後の日本酒業界は世界中の日本酒であるという意識を高めていかなければなりません。

蔵組合中央会理事の蓮尾先生をはじめ、ロンドンにあるレストランのソムリエ渡邊さやかさんなど、多種多彩な方が審査に参加しました。日本から約300の日本酒が出品され、純米酒部門や吟醸酒部門など、5部門に分かれて審査されました。

ワインの本場ヨーロッパで、このような権威のあるコンテストに、日本酒の審査部門を加え、現地の方々を中心に審査していただきことは、日本酒業界でも初めての挑戦です。このコンテストへの日本酒部門設

置の意義は、世界のアルコール業界が注目するコンテストが正式に日本酒を世界のアルコールの仲間として迎え入れて貰うこと、世界と同じ目線で評価されることで、今後の日本酒業界は世界中の日本酒であるという意識を高めていかなければなりません。

今回のことは、私たち若手蔵元が時間をかけて海外への日本酒浸透に力を入れてきた成果の一つか、素晴らしい形で表れたということだと思います。これからもどんどん頑張って、「世界の日本酒」を目指して行きたいと思います。



想い出す書籍

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。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](http://www.nanbubijin.co.jp)

# 地酒トーレ

その26

## 今年の田植え開始

ニューヨークの皆さん、こんにちは。5月末から6月初めにかけて、日本全国で酒米の田植えが行なわれました。東北で栽培される美山錦などは早稲です。5月に田植えが行なわますが、吟醸酒を造る最高の酒米「山田錦」は晩生のため、6月に田植えするところが多いようです。岩手県オリジナルの酒造好適米で、県南の「吟ぎん」というのが、県北の「ぎんおとめ」も無事に田植えされました。

私たちの会社では、「ぎんおとめ」の育て方を、とにかく育てるという、食米とは大きく違う手法での栽培となりました。よって、通常の農家ではなかなか勉強しないと栽培ができない難しい米です。

地元の「金田一営農組合」の皆さんと契約栽培を行なっています。無化學肥料減農薬の特定栽培米として、岩手県からも認定されており、今年も地元の有機地鷄の飼糞を肥料に使う手法で米を育てて行きます。また、盛岡市の近郊でも1軒の農家と契約栽培し、完全無農薬無化學肥料栽培、そして合鴨を使った栽培をしており、こちらの米も楽しみです。

昨夏は暑く、雨風の影響も少なく、非常に素晴らしい酒米が育ちました。今年も4月は寒かったのですが、5月に入り晴天が続き、今のところ順調

に育っています。酒米はできるだけ肥料を与える、一つの田んばかりの収穫を減らし、1粒を大きく育てるという、食米とは全く違う手法での栽培となります。よって、通常の農家ではなかなか勉強しないと栽培ができない難しい米です。

ところで、地球温暖化の影響により、九州地方は50年後、亞北が栽培適地になるのではないかとも言われています。地球環境の変化で、酒作りに大事な米作りも様々な問題を抱えています。

熱帯気候となり、日本型の米の栽培が難しくなるとの説があります。逆に東北は日本型の米の栽培の適地となる可能性もあるとのことです。山田錦も東北が栽培適地になるのではないかとも言われています。地球環境の変化で、酒作りに大事な米作りも様々な問題を抱えています。

# 有難とう



題 有難うを贈ります  
書堂寺

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。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、冬は藏にこもって酒造り、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](http://www.nanbubijin.co.jp)

# 地酒トーラ

その27

## 真夏の酒蔵は?

ニューヨークの皆さん、こんにちは。酒造りは皆さんもご存知の通り、新米収穫後の秋から春にかけて、寒い時期に行なわれます。それでは酒蔵は、仕込みのシーズン以外は何をしているのでしょうか?

日本酒は熟成と共に、味のまろやかさが出てきます。新酒でも美味しいものもあれば、1年後

でも、これらのお酒を10度、5度、0度、マイナス3度、マイナ

ス5度の五つの冷蔵貯蔵室で、夏の間はじっくりと寝かせ、ほどよく味の丸みが出るのを待っています。

そう、蔵では真夏は「待つ」という仕事があるんです。もちろん瓶詰めやラベル張り、セット商品の製造など、普段の仕事は仕込み以外にもたくさんあります。会社はお休みにはなりませんが、酒造りの蔵人は、長期の休暇をとつてリフレッシュしたりする人もいます。

また、酒蔵は夏の間でも土蔵ですでの涼しく、静寂に包まれています。冬の東北は厳寒ですが、夏の東北は避暑もかねて

大勢の観光客がやってきます。今年はNHKの朝ドラ「どんと晴れ」の舞台が盛岡ということで、例年以上です。さらに、「R東日本の「北東北ディスティネーション・キャンペーン」もあり、南部美人でも酒蔵見学のお客さんが多数おいでです。そこで、夏は酒蔵を開放して、酒造りをする現場を説明しながら

見せたり、貯蔵中の原酒を試飲してもらったりしているのです。やはり酒蔵に来てお酒を試飲すると格別の味わいなのでしょう。冬の蔵見学も多いですが、観光客数だけを考えれば、夏のほうが多いと思います。皆さんもぜひ帰国際には蔵見学においてくださいね。

# 有難とう



有難うござります  
書景

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。東京農大醸造学科卒業後、日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.nanubijin.co.jp](http://www.nanubijin.co.jp)

# 地酒トーナメント

その28

## 酒蔵ライブ

ニューヨークの皆さん、こん

にちは。今回は夏の蔵見学に音楽を取り入れてみたらどうなるか、というアイデアから生まれた「酒蔵ライブ」のお話です。

貯蔵中の原酒と手打ち蕎麦を味わってもらいながら、素晴らしい音楽とのコラボレーションを楽しむわけです。

今年は6月に井の頭公園の歌姫、あさみちゆきさん、7月にはソウルフルなボーカルが持ち味の酒井俊さんをお迎えして酒蔵ライブを開催しました。

定員80名の酒蔵に定員以上のお客さんが集まり、大盛り上がりました。

また蕎麦も二戸市の手打ち蕎麦愛好会「二戸ご法度の会」の皆さんのがわざわざ蔵に来てくれて、夕方から仕込み水を使つて蕎麦を打ち、茹でたてをご馳走してくれました。蕎麦と月にアーティストを招待して、

日本酒、それぞれが抜群なのはもちろんですが、同じ水を使つているため非常に相性も良く、素晴らしい音楽に花を添えてくれました。

このように、音楽と日本酒と蕎麦という、あまり一つにならなそうなものが、夏の酒蔵で素晴らしい出会いをし、たくさんのお客さんに喜んでもらつてい

ます。

地元コミュニティでの酒蔵としての役割を、100年以上続く老舗としてしっかりと予定のある方、来年はぜひ酒蔵ライブにおいて下さい。情報は南部美人ホームページにて春にはアップします。



久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。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。

[www.nanbubijin.co.jp](http://www.nanbubijin.co.jp)

# 地酒トーナメント

その29

## 蕎麦と日本酒

ニューヨークの皆さん、こん

にちは。今週は、前回のコラムで登場した「三戸市の蕎麦打ち愛好会」「三戸ご法度の会」についてお話をしたいと思います。

二戸市を中心とした4市町の広域連合体「カシオペア連邦」では、雑穀の生産量が日本でも有数です。蕎麦の生産も多く、昔から蕎麦は身の回りに当たり前にあつたものでした。そんな蕎麦好き達が自分達で蕎麦を栽培し、収穫したものを自分達で打つて食べようじゃない

か、と考えたのがこの「ご法度の会」です。会員は200名以上、毎月1回開催される定例会には50名以上が参加しています。

この会と南部美人の関わりは古く、立ち上がりたばかりの同会で、南部美人の発売前の新商品などを頻繁に試飲して、ご意見をいたいでいた経緯があります。そのまま現在では、毎月その月1番のオススメのお酒を持って行き、皆さんに打ち立てる蕎麦と一緒に楽しんでいただくなスタイルが定着しました。

蕎麦はご存知の通り、打つのも時間がかかります。待つて

いる間、何もしていないわけにはいきませんので、郷土料理のおつまみと、オススメの南部美人を楽しんでいただいています。そのうち、会員の奥さんです。そのうち、会員の奥さん達が自家製の漬物を持つててくれたりと、色々な協力の下でこの会は成り立っています。

会費3000円で南部美人のオススメのお酒が飲み放題、

蕎麦もほとんど食べ放題、しかも自分で打つ事も出来る、こんな素晴らしい会が北国岩手にはあります。出前で蕎麦打ちのイベントもしていますので将来はぜひ海外で「三戸ご法度の会」を実現させることができます。これからも頑張って行きたいと思います。



# 地酒トーラ

その30

## 甘酒

ニューヨークの皆さん、こんにちは。皆さんは甘酒というどんなものを想像しますか？ほとんどの方は、酒粕に砂糖を入れて温めたものを想像するのではないでしょうか。

実は、このような甘酒ももちろんあるのですが、本当の甘酒は麹と水だけで造るものを指します。麹と水で造られた甘酒は、「飲む点滴」と言われるほど栄養価が高いのが特徴です。また、アミノ酸が豊富に含まれます。米のタンパク質が麹菌の出

きない10種類のアミノ酸を、最も多く含む食品の一つとも言われています。さらにビタミンが豊富です。ビタミンB1、B2、パンントテン酸、イノシットール、ビオチンなどのビタミンが、発酵される段階で生まれます。さらにブドウ糖も多く含まれます。さらに麹と水で造る甘酒の甘さは砂糖などの添加物の甘さではなく、米の澱粉が麹菌の出解によってブドウ糖に分解されたために生まれます。ブドウ糖は脳の唯一のエネルギー源として、摂取すると集中力

を高めるそうです。

このような甘酒ですが、江戸時代には夏場に好んで飲まれていました。現代のように疲労回復の栄養剤やドリンクがない時代、夏バテ防止の意味で、当時の文献には江戸や京都、大阪といった大都市で、夏になると多くの甘酒売りが街に出でていたと記録されています。と

四

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。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](http://www.nanbubijin.co.jp)

いうことで、甘酒という言葉の季語は「夏」なのです。  
ところどころこの甘酒ですが、麹が手に入れば炊飯器で造ることが出来ます。もしも手に入ったら、本物の甘酒作りに挑戦するのも面白いですね。ちなみに、この麹と水で造る甘酒に米を入れて、酵母によって発酵させたものが「日本酒」です。

# 地酒トーナメント

その31

## 10月1日は日本酒の日

「ニューヨークの皆さん、こんにちは。皆さんは10月1日が日本酒の日だということをご存知でしょうか? これは1978年に日本酒造組合中央会が制定しており、酒壺を表す「酉」の文字が十二支の10番目にあたるので、10月1日を日本酒の日にしたそうです。

日本の酒造業界では、この10月1日があわせて全国で様々なイベントが行われます。私たち岩手県酒造組合でも、10月1日を迎える前の週末である

れる方々は、ぜひ様々なイベントに参加してみてください。蔵元や杜氏と一緒に話ができる良いチャンスです。

9月28日、29日には「世界南部杜氏サミット」というイベントを盛岡市で開催します。

近い将来は、世界中で10月1日に日本酒のイベントを開催できるようになれば、どんなに素晴らしいでしょうか。ボジョレーヌーボーの解禁日のように、世界中で日本酒を愛する

10月1日はニューヨークにいると、方には、10月2日、「酒蔵」で南部美人を楽しむ会があります。今回はスペシャルゲストも来ますので、ぜひお越しください。お問い合わせは、酒蔵(TEL: 212-953-7253)まで。



久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。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。

[www.nanbubijin.co.jp/](http://www.nanbubijin.co.jp/)

[www.ginga.or.jp/~syuzou/news/summit\\_2007.html](http://www.ginga.or.jp/~syuzou/news/summit_2007.html)

# 地酒トーレ

その32

## ひやおろしについて

ニューヨークの皆さん、こん  
にちは。夏の暑さも一段落し、  
日本はいよいよ「ひやおろし」  
のシーズンとなっていました。  
「ひやおろし」という言葉を初  
めて聞く方もいらっしゃるでし  
ょう。日本酒造組合中央会では  
は「ひやおろし」を以下のよう  
に説明しています。

「昔は冬から春につくられ火  
入れして貯蔵した清酒は、秋に  
なりその温度と外気温が同じ  
くらいになると、貯蔵容器の大  
桶から樽に詰めて出荷した。こ

れをひやおろし(冷却し)とい  
う。この時期になると、新酒の  
あらさがすっかり消えまるみ  
がでほどよく熟成し、酒の最

も飲みこなされていた」

要は、秋口まで蔵元で貯蔵さ  
れた原酒を、そのまま瓶詰めし  
て出荷した秋あがりのお酒と  
いうことです。日本では9月の  
初旬から、このひやおろしが各  
蔵元からどんどん出荷され、  
秋の名物商品となっています。

そのひやおろしですが、今ま  
で発売時期が明確でありませ  
んでいた。秋に出す酒、という  
ことで統一はされていました  
が、秋とはいつなのか、定義が  
あいまいで、早く出荷しそう

蔵もありました。今年から日本酒造青年協議会が、9月9日をひやおろしの解禁日にすることを合意しました。よって、今後は9月9日以降にひやおろしが全国で発売されることになりますが、まだまだ日本だけの行事で、残念ながら世界では認知度が低いのが現状です。これからはひやおろしも世界中で販売される時代が来るでしょう。秋あがりならではの、まるやかな風味は、秋の美味しさをお魚やおつまみに最高にマッチします。

もしも、ひやおろしをレストランなどのメニューで見かけることがあります。があったら、秋の名物のお酒ですので、ぜひ注文してみてくださいね。



作:紫音

題:一人ではないことに気づき、独りであることを知る

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。

[www.nanbubijin.co.jp](http://www.nanbubijin.co.jp)

# 地酒トーキ

その33

## 日本酒の鑑評会

す。私はこの二つの鑑評会で審査員をしています。

まず、審査時間ですが、午前

ニューヨークの皆さん、こん  
にちは。秋がやつてきますと、  
秋の清酒鑑評会が各地で行わ  
れます。私達も岩手県酒造組  
合主催の秋の岩手県清酒鑑評  
会、仙台国税局主催の秋の東  
北清酒鑑評会に出品します。  
春にしぼって火入れをした  
大吟醸、純米大吟醸を冷蔵貯  
藏したものを審査しますので、  
春のようにフレッシュなだけで  
なく、秋まで熟成させた調和  
や香り、味のバランス、そして  
熟成具合なども判断されま

中というのが鉄則です。朝食を  
食べてから約2時間後ぐら  
いが一番味覚の状態が良いらし  
く、必ず昼食前に行なわれま  
す。審査方法は様々ですが、岩  
手県清酒鑑評会と東北清酒鑑  
評会は、プロファイル法という  
手法で、総合点は1点が一番良  
く、5点ないしは4点が悪い  
点数となります。

一回に全部できませんので、  
40点くらいの出品酒をターン  
に分けて審査します。その間の  
休み時間には、口直しに湯豆腐  
やゆで卵、そしてお茶などが出

されます。審査員によつては  
食べる人と食べない人に分か  
れ、私は食べない方です。審査  
の途中では水などを飲むこと  
もありません。一気に40点なら  
40点を審査して、休み時間に  
水やお茶で口直します。

最後は合評といつて、一つひ  
とつの暗番のお酒について審査  
員がコメントをしていき、終了

です。もちろん、最初から最後  
まで、全くどのお酒のか審査  
員は分かりません。休憩室も別  
室ですし、審査するお酒はすぐ  
にきき猪口に入れられた状態  
ですので、厳格な審査と言えま  
す。よく私も自分の酒が分かっ  
たか聞かれますが、実はぜんぜ  
ん分かりません。次回も引き続  
き鑑評会についてお話しします。



作:紫音

題:一人ではないことに気づき、独りであることを知る

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。

[www.nanbubijin.co.jp](http://www.nanbubijin.co.jp)

# 地酒トーケ

その34

## 日本酒の鑑評会②

ニユーヨークの皆さん、こん

にちは。前回は秋に日本で開催される日本酒の鑑評会の審査についてお話ししました。その中で審査の休憩時間に湯豆腐やゆで卵が出てくると書きまし

たが、実はゆで卵の他に、生卵も用意されているんです。誰が食べるのか分かりませんが、それ以外にもお煎餅(当然、南部煎餅)やリンゴもあります。

口直しが欲しい審査員には至り尽くせり。どれもきき酒に影響の少ないものを選んでいる

ようで、結構昔からこの「口直し」は変わらず同じメニューやとか。秋の鑑評会は春と違い、純米酒の部に力を入れているところが多いです。西の方ではお燻で鑑評会をするところもあるようですが、それぞれの地域で自由度が高いのが秋の鑑評会の特徴です。東北の清酒鑑評会では、金賞受賞の銘柄は仙台国税局長から表彰されるのですが、これがかなり厳重な表彰式で表彰されると本当にうれしく思います。

秋の鑑評会は春の鑑評会と違い、できたお酒そのまま勝負するのではなく、秋まで熟成させての勝負ですので、熟成の

させ方によっては、春に良かつたものも悪くなりますし、逆に春に良くなることがあります。日本酒の本当の評価は春なのかも、秋なのか分かれるところですが、このように春と秋の2回鑑評会があることで、どちらの評価も受けられることばあがたい限りです。



書: 著者

題: 秋とぼくの大好きなママとままと書しているパパ

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。

[www.nanbubijin.co.jp](http://www.nanbubijin.co.jp)

この鑑評会に出品したお酒は数が限られているので、市販されることはほとんどありませんが、秋は日本酒の試飲会が目白押しです。そこで飲むことができます。その最も有名なのが、日本吟醸酒協会(<http://members.jcom.home.ne.jp/ginjyo/>)が主催する「秋の吟醸酒を味わう会」です。

# 地酒トーケ

その35

## 蔵元の息子の修行場

ニューヨークの皆さん、こんにちは。私達蔵元の息子が家業を継ぐまでのゴールデンコースは、5年ほど前までは東京農業大学醸造学科→酒類総合研究所→大手の酒造メーカー、あるいは取引の問屋→家業へ戻る、という形が主流でした。私も東京農業大学の醸造学科を卒業しました。その後、取引の問屋さんに身を置いて、得意先を訪問し、家業を継ぐ旨を伝えながら、絆を作つて帰りましたので、ゴールデンコース

を歩んだ一人だと思います。

しかし、現在はこのゴールデンコースの道のりが変わってきています。大学卒業後、ニューヨークをはじめとして、海外で修行をする蔵元の息子が増えてきました。その中でも一番彼らが修行をしているのが「ニューヨークです。現在では、山口県の「獺祭」、山梨県の「七賢」、そして山形県の「くどき上手」の息子が、「ニューヨークに住みながら自分のお酒のブランド力を高め、日本酒の会などを多数開催し、日本酒の普及や啓蒙についても努力しています。くどき上手と七賢の息子は今年中に蔵に帰るそうですが、彼ら

の残した軌跡は、今後の日本酒業界を継ぐ次世代にとって大きな足跡になります。

私の息子は5歳ですが、彼が大学を卒業、いや、高校を卒業する頃には海外へ留学し、異文化を吸収しながら、日本の伝統ある蔵元の後継者として勉強していく、そんなグローバルな酒蔵が多く登場するでしょう。

だから私達は、世界中で日本酒の価値を高め、日本酒の素晴らしさを次世代のために、今、伝え続けて行かなければいけないのです。輝かしい未来のために。そして子ども達に夢を与えるために。



書:紫舟

題:横とぼくの大好きなママとままとまを描いているパパ

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。

[www.nanbubijin.co.jp](http://www.nanbubijin.co.jp)

# 地酒トーナメント

その36

## 漫画の中の日本酒

ニューヨークの皆さん、こんにちは。日本を代表する産業の一つに「漫画」があります。これはアニメも含めて、日本の誇る素晴らしい文化の一つだと私は思っています。

実は日本酒はこの漫画と切つても切れない縁があります。日本酒の漫画として一番有名なのは、尾瀬あきら先生が書いた『夏子の酒』です。これは大手造りの日本酒の素晴らしさ、そして亡くなつた兄の後を継ぎ、

藏元の娘が苦労の末に幻の米を復刻栽培し、その米で最高のお酒を醸していく過程がリアルに描かれ、私も大学時代にはバイブルにしていました。

現在でも色々な日本酒の漫画が出版されていますが、最近とても人気のある「日本酒」というより発酵文化を題材にした漫画があります。石川雅之さんの「もやしもん」で青年漫画雑誌の「イブニング」で連載中です。某農業大学に在籍する歯が、リアルに見える主人公のお話です。私達のように東京農業大学を卒業した蔵元には、まさに身の上話のような親近感があり、日本酒だけではなく

日本の発酵の素晴らしさを描いてくれているので、読んでいてとても勉強になります。10月からはフジテレビ系列でアニメの放送も始まっています。登場する「見える菌」のキャラクターがとてもかわいらしく、このキャラクターのぬいぐるみが発売されたり、漫画の中に出てくる日本酒を造っている

蔵元が、特注で「もやしもん」のために「醸すぞ」というお酒を造って販売したりと、日本の醸造業界では結構アツい流行になっています。語 자체もとても面白いので、皆さんもぜひ、読んでみてください。きっと、日本酒だけではなく、日本の発酵文化の虜になると思いますよ。



書:著者

題:僕とぼくの大好きなママとままとまを畫しているパパ

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。

[www.nanbubijin.co.jp](http://www.nanbubijin.co.jp)

# 地酒トーケ

その37

## DSで日本酒ソフト

ニューヨークの皆さん、こんにちは。ニンテンドーDS(以下、DS)は海外でも販売が絶好調と聞いています。そんなDS用ソフトとして、近年大人のためのソフトが多数販売されています。「脳トレ」などはその代名詞的存在。英語の勉強ができるソフトや、献立を考えてくれるソフトなども人気で、人もDSを持つている人が多いようです。

今年、このDSで初めて、日本酒選びのソフトが販売され

の味を忘れないという人は、その情報を入力し、自分だけの日本酒ノートとしても使うことができます。

また、同じくDSソフトの「DSお料理ナビ」「DS献立全集」に登場するメニューが収録されていて、そのお酒に相性の良い料理が表示されるのも魅力的です。さらに電源を入れ

ました。エレクトロニックアーツ社から販売されている「酒匠DS」というソフトです。価格も2980円と手ごろで、日本酒、焼酎、泡盛、梅酒が100種類、情報として入っています。私の蔵のお酒もさることながら、有名／無名関係なく、総合プロデュースをした横浜の地酒専門酒販店「横浜君鳩屋」の君鳩社長が中心となりリストアップ。今、日本で最も注目されている蔵のお酒を中心に、様々な情報を得ることができます。実際に蔵元のコメントや、日本酒自体のデータもしっかり入っています。

す  
り・  
み  
んな  
に。

書  
あ  
う  
か  
と  
み  
んな  
に。

### 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「南部美人ライバツア」を主催。

[www.nanbubijin.co.jp](http://www.nanbubijin.co.jp)

てソフトをスタートさせると日替わりで、「今日のオススメの日本酒」が毎日登場するのも面白いです。

どんな日本酒を選べばよいか悩んだ時に、かなり役に立つソフトですので、ぜひ試してみてください。なお、聞いた話では英語版も出るそうなので、楽しみにしていてください。

# 地酒トーケ

その38

## 真冬のNY訪問

ニューヨークの皆さん、こんにちは。1月10日から3日間の強行スケジュールでニューヨークを訪問しました。今回の目的は先月イーストビレッジにオープンした「ニューヨーク初の地酒と焼酎の専門店」[sakaya]での試飲販売などをすることです。「sakaya」での試飲販売は3時間を予定していましたが、用意した720ml、12本が、2時間かからず完売してしまいました。お客様の8割はアメリカ人で、試飲していた

だくと、すぐに「美味しい」といって購入してくれました。また、同店では日本では幻になっている鹿児島の芋焼酎「佐藤」の黒や、芋焼酎の人気を爆発させた「富乃半山」を50ドル以下で購入することができます。日本酒もたくさんあります。が、焼酎を家で飲みたい方、ぜひ行ってみてください。

今日はレストランでの試飲会もしました。イーストビレッジの会席料理「響屋」では、特別純米酒の新米新酒で造ったしぼりたて生と1年冷蔵庫で熟成させた火入れの特別純米酒の料理とのペアリング、「smile sushi」で特別純米酒の

ティスティングを行ないました。どちらも大好評で、冬のNYの「熱さ」を感じました。

素晴らしい出会いもありま

した。ミッドタウンの寿司レス

トラン「対馬」では、何と能登

杜氏組合に加盟している現役

の杜氏さんが板前をしていま

した。何でも1月から3月は

例年能登の蔵元の酒造りをし

ていたのですが、今年は能登の

地震の影響で、酒蔵が酒造りを休止したので、冬もNYに

いるとのこと。NYで現役の杜

氏さんにお会いできるなんて

思いもしませんでした。

新年から素晴らしい可能性

を見せてくれるこの街が私は

改めて大好きになりました。

また、すぐに戻ります！

あり・かと  
みんなに。

書・筆者  
あらわすなら

### 久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修業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、冬は藏にこもって酒造り、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。

[www.nanbubijin.co.jp](http://www.nanbubijin.co.jp)

# 地酒トーケ

その③

## 地酒が飲める意外な国①

二、三ヶ月前、地酒が飲める意外な国①として、ドバイを紹介しました。私は、ドバイで地酒を飲むことを驚きましたが、ドバイは中東の超高級リゾート地で世界一の高層ホテルも建設されました。

二、三ヶ月前、地酒が飲める意外な国①として、ドバイを紹介しました。私は、ドバイで地酒を飲むことを驚きましたが、ドバイは中東の超高級リゾート地で世界一の高層ホテルも建設されました。

二、三ヶ月前、地酒が飲める意外な国①として、ドバイを紹介しました。私は、ドバイで地酒を飲むことを驚きましたが、ドバイは中東の超高級リゾート地で世界一の高層ホテルも建設されました。

「喜作レストラン」というお店も最近は人気で、こちらも地酒を多くそろえ始めました。南部美人もメニューに入っています。江戸前で、しょう油

を使わなくても食べられる寿司が出てきます。これからもドバイでは色々な和食レストランが出店を予定しています。中東で日本酒が飲まれるほど少しづつですが、日本酒は世界へ浸透しています。皆さんも機会があればぜひ、ドバイで地酒を飲んでみてはいかがでしょうか。



書：紫香  
題：あいはぬくもう

### 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](http://www.nanbubijin.co.jp)

# 地酒トーケ

その40

## 地酒が飲める意外な国②

ニューヨークの皆さんこん

にちは。前回のコラムでも意外な国で日本酒が飲まれているということで、中東のドバイを紹介しました。今回は引き続きブラジルの紹介をします。

ブラジルといえば、サッカーボール、サンバの国、そして日本から見ると地球の裏側で、とても遠いというイメージがあります。実際に飛行機で24時間かかります。そんなブラジルのサンパウロでも、南部美国人は3年前から飲まれていま

が始まつたからです。

実際に行ってみて驚いたのは、なんと「東麒麟」という現地生産の日本酒の工場があり、和食レストランや和食マーケットで当たり前に売られ飲

まれていることでした。現代では冷蔵設備が整ってきて、四季を通して日本の大手では酒造りを行っていますが、ブラジルで、暑い中日本酒を現地生産しているのです。しかも、この東麒麟では昔、岩手出身の南部杜氏が来て酒造りを

していたこともあると聞いてさらに驚きました。

そういう意味では日本酒を飲む、という土台はできており、近年は、ブラジルの郷土料理シユラスコ料理の店よりも和食レストランの方が増えてきたとの報道もあるくらいです。

そして今年は、ブラジルへ

日本人移住100周年、岩手県人会も創立50周年という記念の年になります。6月に開催される式典には、岩手県の達増拓也知事も参加し、鏡開きは南部美人で行われますので、もちろん私も参加します。地球の裏側まで地酒が飲まれる今の時代に、あらためて感謝したいと思います。



書・紫香  
題・あいはぬくもう

### 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、「南部美人ライブツアーワーク」を主催。

[www.nanbubijin.co.jp](http://www.nanbubijin.co.jp)