

かすが会ニュース

No.42

発行：かすが会広報室 (tel:04-7185-1911 春日や内)



平成20年度 第2回例会(報告)

吉倉孝也氏

名手孝和氏

内山幸二氏

中村靖氏

金子昌也氏

平成20年7月6日(日) 13時から、我孫子市の(株)鈴木屋にて7月例会としては新記録となる90名の参加を得て平成20年度かすが会第2回例会を実施した。

テーマは「特別純米酒を楽しむ」とし、純米酒や純米吟醸酒とどの様に違うのかを学び、夫々の味の違いを確認して楽しむ事とした。

かすが会金子会長と(株)春日や中村社長の挨拶に続き、当会の内山幸二顧問の司会で当日参加された蔵元6社による座談会を実施した。

参加の蔵元は山形県天童市から「出羽桜」出羽桜酒造(株)営業部長坂知也氏、新潟県長岡市から「長陵」高橋酒造(株)七代目高橋幹史氏、富山県黒部市から「銀盤」銀盤酒造(株)営業部長大作導雄氏、和歌山県海南市から「黒牛」(株)名手酒造店副社長名手孝和氏、島根県松江市から「李白」李白酒造(有)企画部長田中裕一郎氏、徳島県池田町から「三好菊」三好菊酒造(株)社長馬宮亮一郎氏、高知県中村市から「藤娘」藤娘酒造(株)社長矢部允一氏の6名の方々に、今年の酒造りの状況と特別純米酒製造に関する取り

組みや考え方、等々を披露した。

座談会に続き黒牛の名手副社長の音頭で乾杯し、第2部の宴会に入った。

かすが会事務局では事前に全会員蔵元に特別純米酒についてのアンケートを実施し(アンケートの概要は4ページ掲載)、回答を得た蔵元21社から特別純米酒15種、純米酒3種、純米吟醸酒12種、合計30種のお酒を(株)春日やから購入して出品、比較しながら味わって貰う事とした。

宴会場には前方に30種の純米酒がズラリと並べられ、これを取り囲んで和気藹々の比較試飲、また会場内に点在する6社の蔵元席も大勢の会員が夫々取り囲んで侃々諤々の酒談義と3時間を越えて熱気に溢れる宴会・試飲会となった。

また宴会場の横には会員からの要望に依って(株)春日や主催の即売会を初めて実施し、各種の日本酒を初めとして焼酎・味噌・醤油・酢・味醂・和三盆糖等々を販売、次々と会員が買い求めていた。

宴会の最後は吉倉孝也相談役の挨拶があり何時もの3本締めで解散、全員三々五々帰途に付いた。



古酒を楽しむ

平成20年第3回(11月)例会は、「古酒を楽しむ」を企画しました。古酒の企画は3回目

で、清酒の熟成を勉強します。(写真は平成17年11月例会「古酒を楽しむ会」の出品古酒)



長期熟成酒が身体に優しい

かすが会顧問 内山幸二

「悪酔いしにくく身体に優しい」と古来から言い伝えられている長期熟成酒についてのQ&A.

Q: 長期熟成酒とは?

A: 製造後に満3年以上、貯蔵熟成させた清酒としている。但し糖類を添加した清酒は除外。

Q: 熟成のさせ方は?

A: 元の酒が吟醸酒の場合は低温(10〜15以下)で熟成(濃熟型)。元の酒が吟醸酒以外の場合には蔵の温度(25以下)で熟成(濃熟型)。光は劣化の原因となるので光に当てないように温度変化の少ない場所で熟成させる。

Q: 古くなるほど美味しいか?

A: 濃熟型は変化が少ないので比較的短時間で熟成の効果がある。濃熟型は中に含まれる成分が多くなればなるほど熟成に要する年数が長くなる。年数など熟成年数を示す商品は、ほぼその年数が飲み頃となる。

Q: 色のある酒は劣化か?

A: 清酒の色は、時間の経過による着色(劣化、熟成)、光線による着色(劣化)、鉄など金属の混入による着色(劣化)等。従来は、何れも劣化としてきたが、長期熟成酒は長時間の熟成で自然に出る色として劣化とは考えない。むしろ夫々の酒の成分や熟成のさせ方により異なる香や味と共に、その美しい色は楽しみの一かつである。

Q: 古くなると腐るか?

A: 清酒が腐るのは清酒を腐らせる火落菌という特殊な乳酸菌の一種が混入するからである。この菌は65位の温度で菌殺(火入れ)するか極めて目の細かいフィルターで濾過すれば混入は防げる。瓶詰め時にこの操作がきちっと出来ていて、未開栓で所定の環境

状態であれば何時まで置いていても腐る心配はない。

Q: 独特の香りは?

A: 従来は老香(ひねか)と熟成香の区別が明確にならず、貯蔵による香りは全て老香として嫌われた。熟成途上の酒には、老香の成分とされるポリスルフィドが多く含まれ好ましい香りとはいえない。しかし熟成が進むとともにポリスルフィドは減少し重要な熟成香の成分であるソトロンが増えて夫々の酒に固有の好ましい香りとなる。この香成分はシエリー、貴腐ワイン、紹興酒などにも含まれている。

Q: 自宅で熟成させるには?

A: 元の酒によって熟成温度を考慮する必要がある。冷蔵庫、床下、土蔵、物置、押し入れなどで前項の「熟成のさせ方」を参考に。

尚、当日の新聞紙で包んでおく

と瓶が汚れるのを防いだり、光をさえぎる効果だけでなく、後日その酒を飲む時にその記事の内容から熟成を始めた頃の出来事などが分かり楽しみが倍増する。

Q: 長期熟成酒と料理の相性は?

A: 基本的には食中酒です。

(3ページに料理例を掲載)

長期熟成酒の主要成分は、苦味、甘味・旨味、熟成香。

苦味成分は、料理のしつこさ(脂肪分)を消化し同時に料理にある苦味や刺激味と調和する。

甘味・旨味成分は、料理の苦味や刺激味を柔らかく包み更に料理の甘味や旨味と調和する。

熟成香は、料理の香りと渾然一体となつて口の中の味わいを高め、食品の相性原則に「似たものは似たものをよく溶かす」「似たもの同士は相性が良い」というピタピタ原則がある。

Q: 長期熟成酒の楽しみ方は?

A: 通常の清酒(新酒)とは異なり独特の風味と香味が有る。夫々に個性があるため、料理との組み合わせなどで更に味わいが増す。美味しい飲み方は、貯蔵熟成させるときの温度に近い温度が最適とされ、おり濃熟型は少し冷やして(10〜18)、濃熟型は室温(20〜25)。お燗も捨てがたく商品によっては、ぬる燗(42)から上燗(50)、またはお湯割りなど一層の味わいを引き立てる酒がある。

日本酒の賞味期限

A酒造の見解

A酒造に、お客様から賞味期限について問い合わせがあり、それについての見解が公表されました。

〇〇様、お問い合わせありがとうございます。まず、これはあくまでA酒造の見解であることをご理解ください。

良い日本酒に一般的に言われるような賞味期限はありません。まず、日本酒はワインや紹興酒と同様、醸造酒に属します。醸造酒は基本的にはどんなに時間がたっても体に害を与える成分にはなりません。時間とともに熟成が進行し(これは見方を変えると劣化になります)古酒となつて行きます。ワインや紹興酒に賞味期限がないことはご理解いただけたらと思います。

醸造酒の味と香りは刻々と変化します。どの時点の酒質が優れているかと言つことは個人の味覚と、もしかすると価値観の領域に入ります。従いまして、A酒造としては出荷してすぐ(できますれば一ヶ月以内)が一番私どもの意図した酒質であり美味しいと思いますが、お客様

や飲食店のなかにはもつと熟成させたほうが良いんだと言つ方もおられ、それはそれで皆様の個別の判断にお任せしているのが現状です。

取扱店にはお取り扱いの開始時期に「出荷したてのほうがAらしい酒質」と説明しておりますが、前述のようなご意見とともに実際には長期間在庫されているところもあります。また、飲食店ですもつとお店の意思が反映した貯蔵期間となります。折に触れてAらしい酒質という事の再確認としてのご説明はしますが、最終的にはお店の判断にお任せしております。

また、厳密に言つと、「Aらしい」ということと、「品質が優れている」ということは必ずしも完璧に一致しているとは言い切れません。少なくとも強制することはできないと考えています。つまり、個人の味覚と価値観の領域であるという事はほかの異なる意見を否定することはできないと言つことです。

そのような前提で「A」が5度以下で光の当たらない冷暗所に保存された場合、3ヶ月以内でしたらおむね私どもの意図した酒質であると考えられます。また、一年以内

ですと、通常の一般的な純米大吟醸の熟度のレベルにあると思われると思います。それ以上になりますと、古酒化してきますので爽やかさという面では期待できないと思いますが、熟成することによる面白さは出てくると思います。

以上のようなことで、スパッと割り切つて説明できないことをお許しください。基本的に酒はその国や個人の食文化と密接に結びついていくところがあり、どれが正しいと言えないものなのでこのようなお答えになります。よろしく願います。

最後に、あくまでこれは一定レベル以上のものに限つた意見ということをご理解ください。ワインもテールワインクラスで通常、熟成は求めません。スーパーなどで、山いくらで大量陳列されている紙パック入りの日本酒の場合も一般的な意味では熟成は無意味と思えます。ですからこのあたりの商品は新しければ新しいほどいいと思えます。

(A酒造のHPより抜粋)

長期熟成酒と料理の相性(作成:内山幸二)

熟成タイプ	料理の特長	料理の具体例
淡熟型	甘味・脂肪が少ない	生ハム、ロールキャベツ、寄せ鍋
	旨味成分が多い	イカの塩辛、クリームシチュー、グラタン
中間型	ほどよい甘味と旨味	チョコレート、酢豚、春巻、餃子
	ほどよい苦味成分	干しブドウ、牛ジャブ、とんかつ
濃熟型	脂肪分が多い	ブルーチーズ、焼肉、鰻の蒲焼
	濃厚な旨味と甘味	ビタチョコ、豚の角煮、牛すきやき

賞味期限とは、劣化が比較的遅い食料品を包装状態のまま所定の環境に置いた状態で、製造者が安全性や味・風味等の全ての品質が維持されると保証する期限を示す日時である。製造日を含めて概ね5日以内に急速な品質の低下が認められる食料品については、消費期限で表現される。

7月例会の配布資料より

蔵元アンケート

蔵元会員にお酒の製法・品質表示についてアンケート調査しました。その結果、21社から回答がありました。その結果、国税庁の表示基準よりも更に厳しい各蔵独自の社内基準を設定している事が分かりました。また特別純米酒に対する考え方、「吟醸」表示の受け止め方が蔵により異なる事が分かりました。

- ・製法はすべて吟醸造りをしている。「特別」を冠する理由は米の仕入れに尽きます。(F社)
- ・有機米と阿波山田錦を60%精白したものを特別純米としている。50%以下でないと「吟醸」を冠することに戸惑いがある。(T社)
- ・共に吟醸造りをしている。60%精白米使用を「特純」、55%精白を「純吟」としている。(S社)
- ・「吟醸」を冠する場合は精米歩合50%以下としている。(T社)
- ・「特純」は製造していない。(T社)
- ・「長野県原産地呼称認定酒」はありますが、「特別純米」としている酒はありません。(R社)
- ・我社の特純は、富山県農業試験場で開発された「雄山錦」を55%精米した。(W社)
- ・弊社の純米は精米歩合45%なので規格では大吟醸酒となりますが、表示は「純米」や「純米大吟」としている。(M社)
- ・弊社では特別純米クラスの製品は「純米酒」としている。(N社)
- ・精米歩合40%以下を大吟醸としている。50%で大吟醸と表示するにはちょっと疑問を感じる。(C社)
- ・製法が異なる為に「特別純米酒」を「純米吟醸酒」と表示することはありません。麹、酵母、仕込配合、発酵日数など酒質に合わせて製造している。(T社)
- ・純米と特純の製法に違いはありませんが、酒米、精米歩合、貯蔵法の差による味の格差は大きいです。吟醸造りは高度の技術が必要です。(H社)
- ・酵母で差をつけています。(S社)
- ・当社の特別純米酒は規格からすれば純米吟醸と表示することは可能ですが社内規定で「純米」としている。(A社)

清酒の製法品質表示基準

特定名称	精米歩合		貯蔵方法 (H社の自社基準)	仕込量
	国税庁	自社基準		
純米酒	—	67~45%	タンク 蔵内常温	2.0トン仕込
特別純米酒	60%以下	60~55%	サーマルタンク 温度管理	1.8トン仕込
純米吟醸酒	60%以下	55~50%	瓶貯蔵 冷蔵庫	0.9トン仕込 2年熟成
純米大吟醸	50%以下	50~35%	斗瓶 冷蔵庫	極少仕込

- ・純米吟醸クラスの酒でも燗に向いた酒質を目指した製品は「純米酒」としている。(R社)
- ・品質的には純米吟醸と表示する事は可能ですが、吟醸というよりは純米酒として選んでほしい。酒米にこだわって特純を造っています。(M社)
- ・弊社では特別純米酒は造っていません。全て純米吟醸酒です。(F社)

例会予定

- 平成21年度第1回例会
- 日時 3月1日(日) 13時
- 場所 鈴木屋本店
- テーマ 搾りたての新酒を楽しむ

編集後記

ここ数年の間に食品の産地偽装や賞味期限・消費期限の偽装、更には農薬や毒入り食品の輸入販売等々、プロとしてのモラルが問われる事故事件が多発していますが、先般はカビ毒や農薬入りの事故米を契約に反して食用に転売するというとんでもない犯罪行為が発覚し、とうとう我々の身近な焼酎や日本酒にまでその被害が及び、メーカーの自己責任で製品を回収するという事態となつてしまいました。

事故米の転売先は多岐に亘り、日本酒・焼酎に留まらず菓子や病院食等どこまでその被害が広がるのか大いに危惧されるところです。

蔵元会員を初め、日本酒メーカーへの被害が広がらない事を願うと共に、我々はすでに知らない内に飲食してしまった可能性があり、健康被害の出ない事を願うばかりです。