



【2016-11-02】

遊道楽歩（雑感）

書を友に、酒を楽しみ、
人生を味わう

今週の雑感

『駆け出し、日本酒と遊
ぶ』

長野修二

駆け出し、日本酒と遊ぶ

日本酒の基本的な知識を知ることが、ワインやビール、あるいはウィスキーと比べるとやさしいのかもわかりません。

先ず原料が米だということで身近に感じられますし、近所を探してみれば蔵元も簡単に見つけることができるのではないのでしょうか。

日本酒に興味がない間は、身近にあることさへ知らないのが人間の生活でしょうか。しかも酒蔵の見学ができる場所も結構あるようですし、日本酒について蔵元から直接学ぶこともあるのではないのでしょうか。

日本酒に比べるとワインやウィスキーなどは、元々外国から入ってきたお酒であるため、先ず土地や気候といった自然条件がわかりませんし、まして蔵元を訪ねるなどはそうそう簡単なことではないでしょう。

専門家や愛好家で余裕がある人でなければ、直接醸造所を訪ねてどのようにしてつくられているのかを知ることが容易ではないでしょう。

それからすれば日本酒は日本国内でつくられているため自然条件を理解することやその土地を訪ねることも可能です。

あるいは旅の道すがらに出てくる蔵元を訪ねたり、あるいは旅先で地酒に出会ったりと身近なところに日本酒は存在しています。

地酒の蔵元もその多くはホームページを開設していますから、買ってきたお酒の内容を知ることができます。

希望を言わせてもらえば、酒米や酵母の種類を載せてもらえると、よりそのお酒に興味をもってもらえるのでしょうか。

もっとも、一部の蔵元では酒米や酵母、あるいは日本酒度、酸度などを表示してくれていますので飲んだ日本酒の味わいに関して自分なりの評価ができるようになります。

また、旨いと思う日本酒がみつければ、酒米や酵母の好みがわかるようになります。

いろいろな事情で各種情報を出したくないという理由もあるのですが、日本酒が今ままで以上に飲まれるようになるために酒米、酵母などを明示してほしいものです。

人間は自分が大切にしたい日本酒であればあるほどありのままの姿を知りたくなるのが、人の性というものではないのでしょうか。

私自身は、日本酒を本格的に飲み始めて1年半くらいですが、酒米は『五百万石』の味を旨いと思っています。

酒店で酒米が『五百万石』だと、この頃は先ず購入して飲んでみることにしています。

酒米に限らずどのお酒も飲んで自分の感覚にあっていると思えば理屈などありません。

日本酒に詳しい人がいう『美味しい』という日本酒でも、そのお酒が他人も美味しいと思うわけではありません。

当然ですが、人がもっている味の感覚は人それぞれ違うからです。

多くの日本酒を味わうことで自分好みの味と旨さが生まれてくるのではないのでしょうか。

私は少々、女房に言わせるとかなりのへそ曲がりですから、多くの人達が旨いというお酒には見向きもせず自分で実際に飲んで自の身体感覚が納得するものが一番うまい日本酒だ、と信じています。

この点では日本酒を飲み初めて短い期間ですが、『五百万石』と『美山錦』の酒米の日本酒は旨いと感じています。

そう言えば、昨年5月ごろ遠出をしたところで、しかもまだ日本酒の知識がなにもなく最初に購入した『[不動 山廃純米酒（無炭素ろ過）](#)』は濃醇な味わいの辛口で、飲んだ後で知りましたが、酒米は『美山錦』でした。

酒米のことを知るはその年の暮れくらいになってからでしょうか。

いろいろな日本酒を純米酒中心に飲んでいましたが、その中でも身体感覚として味わいが残っているものは、千葉県の『特別純米 鳴海』と『[甲子 純米酒](#)』、栃木県の『[忠愛 手造り純米酒 五百万石](#)』（酒米/五百万石）、千葉県の『[純米吟醸 卯兵衛](#)』、『[岩の井 山廃仕込み辛口純米](#)』（酒米/総の舞）、長野県の『[信濃錦](#)』、『[信濃鶴](#)』（酒米/美山錦）です。

ほとんど酒米など気にせず自分の感覚で購入していましたから、ど素人の自分の味覚だけに頼ったものでしたが、日本酒のことを知るにつけて山田錦、五百万石、雄町、美山錦といった酒米があることがわかりましたし、五百万石、美山錦という酒米は日本酒業界では有名な酒米の品種だったと知ることになります。

やはり多くの人々が旨いと思う味には共通する因子があるのでしょうか。

私のような素人が好んでいる味ですから、案外一般普遍的な旨さがあるのではないのでしょうか。

日本酒を極めた人が旨いというのは、さらに造りに関していつているのでしょうか、私の

ようなど素人には味わいというシンプルな要素しかありません。

そして、これからも多くの地酒を楽しんでいろいろな味に接していきたいと考えています。

日本酒も人との出会いと同じでいつも偶然を楽しむ私にとっては、酒店での地酒との偶然の出会いがすべてです。

賞をとった蔵元を調べたり、あるいはネットで地酒を購入することはありません。

身近な酒店での出会い、遠出や旅をしたときの直感的な出会いを大切にしています。

ちなみに、酒米についてネットで[銘柄別生産量](#)を調べてみると、山田錦、五百万石、美山錦の上位三銘柄で約7割を占めていることがわかりました。

これからいえることは、日本人が旨いと思って飲んでいると思われる銘柄の品種を、私は美味しいと飲んでいるのですから、当然といえば当然の結論でしょうか。

さらに[酒米の系譜](#)がありますが、案外共通の先祖をもっていることもわかりました。

これからどのような品種がでてくるのかわかりませんが、日本酒を飲んで楽しむのもよいのですが、自分が興味があるところから調べてみると飲む楽しみと同時に日本酒の造りや酒米の歴史を知ることができ、また違った楽しみ方ができるようになるのかもわかりません。

現在では蔵元が直接コメ作りからおこなうところも増えてきているようですし、日本酒の在り方もこれまでとは違ってくるのでしょうか。

私はほとんど飲みませんが、大吟醸のようなワインと同様な飲み方ができる日本酒が増えてきており、さらに日本酒そのものが進化発展していくのではないのでしょうか。

それでも、私はあくまで日本酒を爛して、しかも日本の春夏秋冬をゆっくりと味わいながら飲んでいくことになるでしょう。

[駆け出しがこれまで飲んできた地酒など](#)

上記掲載した地酒の蔵元

[鍋店株式会社](#)

[東灘醸造株式会社](#)

[株式会社飯沼本家](#)

[株式会社富川酒造店](#)

[東薫酒造株式会社](#)

[岩瀬酒造株式会社](#)

[合資会社宮島酒店](#)

[酒造株式会社長生社](#)