



【2017-03-15】

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

『吟醸酒を知る』

長野修二

吟醸酒を知る

暮れに女房がこれは、と選んでくれた吟醸酒を飲んでみたところ、味わいが純米酒とかなり違うことがわかり興味がわいてきたところです。しばらく吟醸酒（純米）を飲んでみようかと挑戦しているところですが、現状では飲めば飲むほどよくわからないというのが、本当のところでしょうか。

これまでに飲んだ日本酒の中に吟醸酒があるのかどうかを確認したところ最初に飲んだ吟醸酒は、2015年の秋に飲んだ[東薫酒造](#)の「純米吟醸 卯兵衛」でした。



そのときは吟醸酒だと知らずに飲んでいたようで、ほのかな香りがあったとだけメモしていました。

とくに吟醸酒を飲むつもりはなく、単に純米酒のひとつとして飲んでいたのでしょう。

次に飲んだのは、こちらも吟醸酒として飲んだつもりはありませんでしたが、故郷福岡で造られた[いそのさわ](#)の「純米吟醸駿」があり、香りや味わいに吟醸酒らしいコメントがありませんから、まったく吟醸酒を飲んでいる意識はなかったと思われます。



また、あえて吟醸酒を飲むのを避けていたことにも原因がありますが、その理由は後ほど書くことにします。

その他吟醸酒として飲んだ銘柄は、月桂冠 純米大吟醸（五百万石）、月桂冠 大吟醸（山田錦）、月桂冠 純米大吟醸（雄町）ですが、こちらは酒米を飲み比べてみるつもりで購入したもので、吟醸酒を意識していたわけではありません。

もっとも、純米酒の作りとかなり違うことだけは駆け出しでも理解できたところでしょうか。

暮れに女房が見つけた株式会社[京姫酒造](#)「純米吟醸匠」がはじめて吟醸酒を意識した銘柄でしたが、ほのかに香る吟醸香とふくらみがありほんのりとした甘みの中に辛口が染み出す独特の味に普段飲んでいる純米酒と明らかな違いを感じました。



そもそも吟醸酒とはなんなのか、ということも知らずに飲んでいましたから、少し勉強してみることにしました。

手っ取りばやく古川修氏「世界一旨い日本酒」の中にも吟醸酒についての記述がありますが、その問題点として三点があるようです。

一つ目は、香りが高い酒は、料理と合わない

二つ目は、香りが高い酒は、しっかりとした造りの味にならない

三つ目は、香りが高い酒は、熟成するとバランスが悪くなる

古川氏や上原氏の言を借りれば、概して鑑評会で賞を取る銘柄が「吟醸酒」だということ、華やかな香りに特徴があり、本来の日本酒からすると鑑評会用に醸造されるものであり、酒造りにとっては問題がないとは言えないと語っており、駆け出しとしては純米酒から飲んでみようと思っていました。

現時点でも吟醸酒の定義は理解できていませんが、少し調べてみると、国税庁の吟醸造りの定義では「吟醸造りとは、吟味して醸造することを行い、伝統的に、よりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させ、かすの割合を高くして、特有な芳香(吟香)を有するように醸造すること」のようです。

詳しい内容は、[SAKETIMES](#)を参照してください。

結論からすると、明確な定義はないようです。

この記述を読んでなんだかほっとしました。

その理由は、「純米吟醸匠」の次に飲んだ東薫酒造株式会社「東薫純米吟醸」や白河銘醸株式会社「谷乃越 純米吟醸」は純米酒と変わらぬ味わいであり、これが吟醸酒なのか、と思ったからです。

その後も吟醸酒を飲んでいますが、[皇国晴酒造店](#)「純米吟醸 幻の瀧」はほのかな香りと味のバランスがよく優しくて飲みやすい、また有限会社[渡辺酒造店](#)「純米吟醸蓬萊初汲み50」は、ほのかに香る吟醸香と豊潤で膨らむような柔らかい味わいがあり飲みやすく、食事にも合うように思います。



吟醸酒に関しても指標となる銘柄をもたなければならないのかもわかりません。

現在、我が家と相性がよい[梅一輪酒造](#)株式会社純米吟醸梅一輪を飲んでいますが、こちらもわずかな香りと味のふくらみは感じますが、かなりしっかりとした辛口になっています。

この酒蔵の味わいがでており、特に吟醸酒といって飲むよりは純米酒のひとつの銘柄として飲む方が合っていると思います。

そういえば、日本酒を飲むきっかけをつくってくれたこの蔵の「秘蔵酒 吟醸純米梅一輪」も吟醸酒だったようです。

今日まで意識していませんでしたが、再度調べてみるとまさに吟醸酒でした。

近いうちに改めて飲んでみなくてはなりません。

まさに私の日本酒の原点回帰でしょうか。



指標として飲むのであれば、古川氏が薦める[天法酒造](#)純米吟醸などを飲んでみたいと思っていますが、こちらは簡単に手に入りませんから、少し先になるでしょう。

いずれにしても純米酒、純米吟醸酒にしても、それぞれの銘柄を飲んでみることでしか、酒の味わいがわからないのと同じです。

また、自分に合う日本酒もひとそれぞれでしょうから、多くの銘柄に親しむことこそが、日本酒を味わう楽しさそのものかも知れません。

今年も日本酒と温泉の旅は、さらに続いていきそうです。