



【2018-05-02】

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

『飲み比べてはじめてわかる
日本酒の味』

長野修二

飲み比べてはじめてわかる日本酒の味

日本酒を本格的に飲みはじめて約4年ほどでしょうか。

サイトに掲載している日本酒を飲んできましたが、また、現在も新たな日本酒と出会うたびに自然の恵みに感謝しながら味わっているところです。

ほとんどは中小の蔵元の純米酒ですが、ときに本醸造酒も飲んでいきます。

私はどちらかといえば、いろいろな銘柄を試してみることが好きなタイプでしょうか。

その中で美味しいと自分で感じる日本酒は、また飲むようにしています。

ときには大手銘柄の日本酒を飲んでみたりもしますが、それほどまずい味のものはなかったように思います。

ただし、どの日本酒も癖がなく、どれも飲みやすいという印象でしょうか。

いわゆるまずくはないが、独特の味わいがない酒のように、私には感じられます。

それでも純米酒の新しい銘柄に出会うと必ず飲んでみますが、最近飲んだ大手の純米酒はひどい味でした。

その前に飲んだ日本酒が「大七純米生もと」だっただけに、その味の格差に愕然としてしまいました。

私のように日本酒の駆け出しには、いろいろな銘柄を飲んでみることではか日本酒の味がわかりません。

どのような日本酒でも味を知るための「投資」と考えれば、大手の酒は安いものでしょうか。

それでも味わってみることではかわからない酒質などが理解できるようになります。

また、大手の銘柄がなにをもって販売しようとしているかという意図もわかります。

しかし、このような酒造りは、最終的に顧客をこの蔵元から離れさせていくのではと、心配してしまいます。

私自身、今後、この蔵の日本酒（純米酒）に手を出さないと思っています。

それほどショックを受けました。

日本酒に限らず「味」というものは大切なものではないでしょ

うか。

私のような味音痴でさへ、まずさがわかるということは、よほど酒の造りに問題があるのではないのでしょうか。

純米酒ブームの陰で単に安い酒造りだけをおこなっていると、これまでの日本酒同様ますます日本人の日本酒離れを引き起こしてしまいそうです。

少々値段が高くとも本格的な純米酒を造ることが必要であり、量から質への転換は、なにも日本酒業界に限らず多くの業種で今問われていることです。

少々値段が高くてもその商品の機能が高ければ継続して購入するようになってるのが今の消費者ではないのでしょうか。

もちろん価格だけに敏感な消費者もいるのですが、現在では内容を削減して従来 of 価格を維持しているような商品も多く、消費者もいつまでもそのようなメーカーの対応につきあってくれる保証もありません。

よりよい品質の商品を適正な価格で販売する努力こそが、消費者教育になるでしょうし、それなくして本当の意味での消費者保護もないのではないのでしょうか。

日本酒のように味わいながら飲む酒は、とくに酒質は重要な要素となるでしょう。

ただ酒が飲めればよいというものではありません。

生活の中に潤いが感じられ明日へ活力になるような味が必要なのです。

日本酒とともに美味しく食事ができることは、人間にとって根源的な欲求かも知れません。

短い間しか味わっていない日本酒ですが、私には中小蔵で造られた日本酒（純米酒）が一番合っているようです。

これからも自分に合う銘柄を探して人生の一コマを楽しみたいものです。

田んぼには水が張られ田んぼがもっとも幻想的で輝く季節がや

ってきました。



この冬、日本酒になる稲もまもなく田んぼで育まれることでしょう。

稲の生育をみながら飲む日本酒も、私にとってまた格別なものです。

人生、なにごとにも楽しく、愉快地に、そして美味しく味わいたいものです。