

# 九州発 今こそ語ろう! 日本酒のこれから

特集／やっぱり日本酒



昨今の酒類消費においては、まずビール類、次いで焼酎やリキュール類が多勢を占め、日本酒の旗色はよろしくない。しかしわが国の文化を反映した物産、嗜好品としての魅力、味わいは尽きることがない。今も全国の蔵元から続々と美酒が生み出され、各地の酒文化はいつそうの深まりを見せている。食文化やライフスタイルの欧米化、多様化が叫ばれて久しいが、その中で日本酒は今、どんな未来を醸そうとしているのだろうか。



真剣な面持ちで「利き酒」に臨む女性たち。「お酒の学校」で(写真左下も)



「料理とのマリアージュ」を  
女性がたしなむ日本酒

福岡県酒造組合(福岡市、高木泰三朗会長)が主催する女性限定の「お酒の学校」が人気だ。江崎俊介校長(菊美人酒造専務)によると、入学は毎回2〜4倍の難関。すでに11期を数え、毎回20〜30人が日本酒をたしなむための座学や交流を酒食を交えて深める場となっているという。

女生徒たちは蔵元へ出て造りを体験したり、ラベルの読み方や利き酒のコツなどを全6回のコースで学ぶわけだが、中でも興味深いのは、座学の終盤にある利き酒の実習。酒の色を見て、香りを楽しみ、ちびりと口に含んで舌の上で転がすように味わうのがその基本というが、日本酒の種類はかつての特級酒、1級酒、2級酒と分類されていた時代とは異なり、大きくは純米酒、本醸造酒、普通酒と分類されるものの、製法などの違いにより細分化している。

一大ブームを経て今なお人気の高い吟醸酒純米酒か本醸造酒に属するが、その中で60%以上の精米歩合であることを条件とする分類だ。さらに細かく見ていくと、搾ったままアルコール調整の水を加えない「原酒」、夏場にひんやりした蔵の中で熟成させた秋のヌーヴォー「ひやおろし」、まったく火入れをしない「生酒」など、業界人や筋金入りの左党ならいざ知らず、一般的にはなじみのないうちちくの世界が広がっている。こうなると利き酒はかなりの試練ではあるまいか。

今年1月21日、福岡都心の料亭

●蔵元のおすすめ **高橋商店**



**繁樹**

純米吟醸  
生々(中汲み)

原材料 / 山田錦  
精米歩合 / 50%  
アルコール度数 / 16度以上17度未満  
日本酒度 / +1.5

一切加熱処理をしない“本生”の純米吟醸酒「生々」シリーズの1本。もろみを詰めた酒袋を積み重ね、無圧力から中汲みまでの酒を集めるぜいたくな作り。上品な吟醸香とまろやかな味わいが、新酒とは思えないほどの絶妙のバランスで醸されている。4月末までの限定販売。メーカー希望小売価格 / 1.8瓶3,775円 720ml 1,838円

「種加菜」福岡店で開かれた講座の4限目(6講あるうちの4講目)。この日は福岡県久留米市の蔵元、花の露の富安拓良専務による「日本酒と料理の相性」と題した講義の後、集まった30代前後の女性たちが利き酒に挑んだ。「薫酒(香りの高いタイプ)」「熟酒(熟成タイプ)」「爽酒(軽快でなめらかなタイプ)」「醇酒(コクのあるタイプ)」の4つの酒の味わいと料理との相性の良し悪しを見極めることができるかが課題だ。

薫酒として出されたのは、冷やした大吟醸生原酒。あては茶振りなまこ。筆者も相性を確かめようとしたが、うまいことだけは確実にわかるものの、相性の良し悪しをうまく言葉にできない。次いで、ぬる燗の熟酒(生もと仕込純米酒17BY)と鯛のあら炊き、冷やした爽酒(吟醸生酒)とレモンを搾ったアンコウの空揚げ、常温の醇酒(純米酒)とサンマ明太子と続いたが、やはり美味ではあるが相性の判別に自信が持てない。講師の富安氏が生徒たちに相性を尋ねると、答えは十人十色の様相。富安氏の「相性に正解はない」との一言で救われたが、それも経験を積んだ上でのことだろう。

答えを求めて訪れたのが、福岡市内の酒販店・住吉酒販。庄島真一社長が2階のキッチンと食卓のある部屋で、甘口の酒、辛口の酒、そして酸味の強い酒の3種類を用意してくれた。まず、好みの甘口から一献。庄島氏の指示に従い、塩をなめてから酒を軽く口に含んでみる。次にあてを砂糖醤油に変えて、もう一度杯を口に運ぶ。すると口中にこれまで感じたことなかった(というよりこれまで気づいていなかった)感覚が広がった。2つの味が口の中で溶け合うのがわかるのだ。筆者の表情を見て取り「それが(料理と酒の)マリアージュなんだ」と庄島氏。その後、酒と用意してもらった刺身や空揚げなどあての組み合わせを変えて色々試してみたが、やはり、口中で消し合う味と溶け合う味の組み合わせがあるのは確か。簡単に言えば、辛口には塩味、甘口には砂糖醤油のような甘辛い味、酸味の強い酒には酢の物の味が合い、組み合わせが異なると一転、味を消し合う関係になってしまう。庄島社長曰く、「この基本がわかってこそこの日本酒」なのだ。しかし試練はそこから先だろう。酒と料理と、飲み手である人



**高橋商店**

福岡県八女市本町2-22-1  
TEL.0943-23-5101  
<http://www.shigemasu.co.jp>

**2009年酒類鑑評会で金賞をトリプル受賞**

JALファーストクラスの機内酒に採用された「箱入娘」で知られる高橋商店(高橋信郎社長)が、2009年の福岡国税局管内酒類鑑評会で金賞をトリプル受賞した。

鑑評会は「吟醸」「純米」「本格しょうちゅう」の3部門で審査があり、それぞれ大賞と金賞が選ばれる。吟醸と純米の両部門では「繁樹」の吟醸酒と純米酒が地力を見せつけて受賞。本格しょうちゅう部門では「粕取焼酎しげます」が初出品初受賞の快挙となった。大吟醸酒から出る酒粕を原料に仕込んだぜいたくな本格焼酎は「吟醸香に似た爽やかな

**酒類鑑評会表彰式**



香りと、すつきり軽やかな口当たり(同社)が特徴。「繁樹大吟醸粕取焼酎」として近く発売を予定している。

の相性、好みは、当然ながら画一的でない。深い探究の世界が広がっているのだ。

### 深まる吟醸の世界 多様化・個性化する味わい

こうした味わいの多様化を、日本酒類総合研究所（広島県東広島市、平松順一理事長）が主催する全国新酒鑑評会の出品酒の傾向が物語っている。

鑑評会は平たく言えば、吟醸酒の新酒を対象とする公的な全国コンテスト。出品酒を原料米となる山田錦の使用割合によって2つの

### 最高金賞に輝く味わい

月桂冠 鳳麟 純米大吟醸

月桂冠 純米大吟醸



モンドセレクション  
4年連続「最高金賞」受賞  
2006年～2009年



お酒は20歳になってから、お酒はおいしく過量を。

部門で審査する。第1部は「原料米として山田錦以外の品種を単独または併用、あるいは山田錦の使用割合が原料米の50%以下で製造した吟醸酒」。第2部は「原料米として山田錦を単独、または山田錦の使用割合が50%を超えて製造した吟醸酒」が対象だ。

2007年酒造年度（07年7月～08年6月）で見ると、総出品点数は920点で前年度から37点減少したが、第1部は前年度より10点多い139点で過去最高の出品数となった。その傾向はというと、「香りについては、さまざまな酒造酵母の特徴を反映して多様化・個性化が認められ、上立ちの香りの豊かなものから穏やかな芳香が口中に広がるものまで変化に富んでいた。また味についても、原料米や各種酵母の特性を生かし、豊醇で膨らみのあるタイプのものから端麗ですっきりしたタイプのものまで多様」と総評された。

山田錦は有名な酒造好適米。鑑評会で好成绩を取るための条件として「YK35」というフレーズが語られることがあるが、Yは山田錦、Kは次に触れる熊本酵母、35は精米歩合35%を指しており、この組み合わせが鑑評会で入賞する

吟醸酒を生む方程式とされる。つまり山田錦の存在は大きい。ところが、全体に占める割合比率は15%ほどで主流とは言いえないものの、山田錦中心でない第1部は出品増が目立っており、総評でも味わいの面からも多様化・個性化がはつきりと指摘されているのだ。

YK35のK、熊本酵母にも同じことが言える。江戸期まで熊本県で酒と言えば、粘りがあってみりんのような甘さの灰持ち酒「赤酒」で、清酒の製造は禁じられていた。その閉鎖性に異を唱え、熊本に清酒文化を根付かせた「酒の神様」野白金一博士が生んだのが、初めて吟醸酒専用の酵母となった熊本酵母だ。

その後、野白博士が初代技師長を務め同酵母発祥の蔵となった熊本酒造研究所（熊本県熊本市、本田勝太郎社長）の吟醸酒「香露」が評判になるなどして熊本酵母の名が全国に広がり、日本醸造協会（東京都）が同酵母を「きょうかい9号酵母」として全国販売することになる。今も全国60～70の蔵が吟醸酒に熊本酵母を使っており、シェアが高いことには変わりないが、近年は熊本酵母をベースに独自開発した酵母を使ったものが少

なくない。

本来、酒蔵の内部に浮遊している蔵つきの菌が酵母だったわけだが、醸造協会が各蔵の酵母の中で優れたものを一般向けに販売するようになり、熊本酵母もきょうかい9号酵母として見いだされた。その普及により、鑑評会で入賞する吟醸酒の方程式・YK35が生み出されたわけだが、昨今はこれをベースとして、独自性を模索する傾向が強まっている。

これを表すのが、吟醸酒の特徴である果実のような香りだ。熊本酵母は吟醸酒専用の酵母に違いないが、実はこれを使っても香りの

大関 純米 1.8L  
大関 純米 1.8L  
大関 純米 1.8L

大関株式会社  
http://www.ozeki.co.jp

飲酒は20歳になってから、飲酒運転は法律で禁止されています。

高い今時の吟醸酒にはならない。香り重視の吟醸酒には、熊本酵母を独自に改良した酵母、あるいは別の独自酵母が使われている。比べて熊本酵母で造った酒は、香りやや控えめで味とのバランスが良いのが特徴で、むしろ食中酒としての魅力を醸している。

香りや味わいの多様化は、こうした点からも裏付けられるのだ。大手も個性化・多様化に磨きをかけている。

## ●蔵元のおすすめ 萱島酒造



び ぎん  
**美吟**

純米吟醸酒

原材料 / 八反錦  
精米歩合 / 55%  
アルコール度数 / 16度~16.9度  
日本酒度 / +0.5

手造り技術の粋を尽くして、良質の水と磨き抜いた白米とて丁寧に造り上げた吟醸酒です。風味の十分熟するのを待って蔵出ししたもので、天然の色と香と味の落ち着いた調和は、西の関独特のもので。メーカー希望小売価格 / 1.8% 5,893円 720ml 2,970円

ら4年連続で最高金賞を受賞しているが、原料米は山田錦と五百万石を併用、酵母も独自の月桂冠酵母を採用している。

また糖質ゼロの清酒を打ち出すなど市場の動きに敏感な商品開発が際立つ大関（兵庫県西宮市、橋本康男社長）は、晩酌向けの「もの」に白麹（こうじ）を使ってすつきりと仕上げた「白」や清酒の旨み成分が豊かな「純米」を発売するなど、大衆酒の魅力を広げている。

### たけなわ「日本酒の会」 酒がつなぐ人の縁

こうした日本酒の魅力を改めて伝えようとする催しも少なからず見受けられる。ホテルが主催する日本酒イベントもその一つだ。

福岡サンパレスホテル&ホール（福岡市、中川百合雄社長）は、昨秋から毎月、「日本酒の会」を催している。定員20〜30人という小さな集いだが、毎回定員オーバーとなる盛況ぶり。コラボレーションする前出・住吉酒販の朱雀成至取締役店長が選んだ銘酒数種類に合わせ、同ホテルの和食料理長・中牟田富仁氏ら腕利きシェフの料理を味わえると評判だ。

ホテル側は、日本酒の力による参加者との縁結びに期待を寄せ、催事や宴会の利用を促したい立場からすると、さしつ、さされつを基本とする日本酒のコミュニケーションは、「おひとり様」の時代の中で改めて見直すべき社交文化と映っているようだ。

多様化、個性化が進む日本酒の世界とこうした縁結びのコミュニケーションは、今の時代の中でどうシンクロするのだろうか。冒頭のお酒の学校で現在学んでいる30代の女性はこう語った。「日本酒は好きですが、普段はおいしいお酒を味わって、語らえる機会がなかなかない。お酒の学校に入ると卒業生のネットワークもあって、私は11期生ですが、入学時期の垣根を越えて交流が広がると聞いて、とても魅力を感じたんです」

個性化、多様化する日本酒をえりすぐり、より深く味わおうとする個人が、価値観を共有するため仲間との場を求める。そんな楽しみ方を広げることの中にも「酒が取り持つ人の縁」をリバイバルする市場が潜んでいやしないか。焼酎ブームが落ち着いた当節、「やっぱり日本酒」の足音が聞こえる気がしてならない。

**蔵**  
の  
話題

## 萱島酒造

### 銘酒「西の関」と国東半島

九州の東北端に円く突き出た国東半島。かつては秘境といわれ北方・南方の文化や瀬戸内海を経た中央文化が融合、古代仏教文化が栄えた。海に囲まれた海岸線は白砂、青松の景観を保ち、萱島進社長は「流れの速い海で捕れるフグ、カレイ、タコ、エビなどの魚介類は、食味の素晴らしさで他に類を見ない」と語る。

同社は、この恵まれた環境下、1873年に本社現在地で清酒「西の関」の酒造りを開始した。以来「品質主義」を標ぼう、魚介類との相性を絶えず念頭に置きながら地道に取り組んでいる。「春夏秋冬に季節感のある国東半島はおいしく、古寺、古仏の散策も健やかな土地柄。是非遊びに」と観光客も歓迎している。



大分県国東市国東町網井392-1  
TEL.0978-72-1181  
<http://www.nishinoseki.com>