

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



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。鑑評会で好成績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、昨今はこちらをベースとして、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

