

地酒 トーク

その21

生にも種類があるんです

ニューヨークの皆さん、こんにちは。今回は日本酒には「生」と表示されているものでも、3種類あるというお話です。「生」という字が入るお酒は「生酒」「生貯蔵」「生詰め」の3つです。以前にも「生酒」についてはお話していますので、残りの2つの「生」について、今回はお話したいと思います。

「生貯蔵」とは、しぼったお酒を「生のまま貯蔵」して、出荷の直前、瓶詰めする際に火入れをするものです。瓶詰めする際

に火入れをするのは、普通のお酒でも当たり前のことなのですが、生で貯蔵しているお酒なので「生貯蔵」となるのです。

「生詰め」とは前にもお話したとおり、しぼったお酒を1度火入れして、タンク貯蔵しているお酒を、そのまま瓶詰めしたもの。よって、瓶詰め時に殺菌されないのが、生と同じ状態。つまり冷蔵で管理しなければいけません。

要するに、純粋な「生酒」以外はずべて「1度火入れされている」ということです。この3つの中で1番多いのが「生貯蔵」です。これは大手のお酒も商品として販売しているものが多

いですが、ラベルの表示で「生」の部分の大きく書いて、その下に小さく「貯蔵」と書いているものがあり、誤解を招きかねないという指摘もあります。

また生詰めのお酒は、地酒の蔵元に多く、生のままの貯蔵ではどうしても生ヒネという劣化現象が現れるため、早め

に火入れをして品質を安定させて、瓶詰め時に2度目の火入れをして味を落とすのを嫌います。

南部美人でも「純米吟醸ひやおろし」が生詰めのお酒です。今後は海外でも3種類の「生」の違いを楽しめる時代が来るかと思えますので、楽しみにしててください。



題 日連月歩 書 繁寿

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒 トーク

その 22

アメリカで春の試飲会

ニューヨークの皆さん、こんにちは。酒造りが終わる3月頃から、日本では様々な新酒を味わう会が開催されます。最近アメリカでも、この新酒の時期に日本酒を楽しむ会が開催されるようになりました。

その中でも、ロスで3月に開催された酒フェスティバルは、日本政府が主催する海外でも初めての試飲会ということで、なんと1500人以上の日本酒好きの方々が参加しました。すでにアメリカで販売して

いる蔵元のみならず、今後のために自社のお酒の評価をアメリカで試したいという蔵元や、アメリカの日本酒市場に興味のある蔵元など40社以上が、自慢のお酒をたくさんのお客様に試飲してもらいました。

当然、南部美人も出品。直接お客様の評価を聞いてきました。その様子は各種マスコミに大きく取り上げられました。中でもロスのJATV社には、私自身がインタビュも受けました。今回も着物姿で参加して、たくさんのお客様と交流し、楽しいひと時を過ごしました。

ニューヨーク同様、ロスでも最近ではアメリカ人の日本酒好

きが増えてきており、今回も、かなりのアメリカ人が参加していたのが印象的でした。

日本酒は、日本人に飲んでもらうことがもちろん大事ですが、今後は在留邦人の皆さんが日本酒を真に理解し、日本酒のオピニオンリーダーとして外国の方々に日本酒の良さを伝えていただくことが、非常に重

要だと思っています。今後も多数の試飲会が全国各地で開催されますので、ぜひ参加していただければうれしいです。

蔵元一人では日本酒文化を世界に伝えることはできません。海外に住む日本人の皆さんの協力を得ることで、日本酒文化は世界にはじめて羽ばたくことが出来るのですから。



久慈 日蓮月歩 書

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーク

その23

春の試飲会報告 その2

ニューヨークの皆さん、こんにちは。今回はニューヨークで4月に開催された試飲会の様子を報告します。9日はMEGUトライベック、10日はCHANTOで、山梨県の七賢、福島県の奥の松、そして南部美人の3蔵元が合同で試飲会を行いました。

試飲会では、すでにアメリカで販売されている日本酒をはじめ、日本国内限定販売の超貴重なお酒や、しぼりたての新酒生酒などを取り揃えまし

た。3蔵元の味の違いを飲み比べたり、生酒と火入れのお酒を飲み比べて、味の違いを楽しんでいたかったです。

MEGUでは約40名のお客さんが参加し、スベシャル料理を味わいながらゆったりと試飲しました。上品な雰囲気の中、場所柄なのか、ほとんどがアメリカ人のお客さんでしたが、生酒と火入れのお酒の飲み比べを大いに喜んでいました。

CHANTOではジャズバンドの生演奏を入れて、音楽と日本酒を同時に楽しむという趣向でした。良い音楽と良いお酒は心も体もリラックスでき、素晴らしい演出だったと思います。

ます。その他にもマグロの解体ショーなど、多数のイベントで盛りだくさんの会でした。こちらは約50名のお客さんが参加、日本人のお客さんもたくさんおいでになりました。

世界を見ても、アメリカは特にこのようなイベントが多い国です。秋には、国際酒会が主催するJOY OF SAKEが

9月27日に開催されますし、日本酒輸出協会主催の日本酒セミナーと試飲会も9月30日にジャパンソサエティーで開催されます。

皆さんもぜひ、このような試飲会に参加してみてください。とても楽しいですよ。



題名未定 書斎

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーク

その 24

ワイン学校で酒の授業

ニューヨークの皆さん、こんにちは。よく日本酒をワインに例えたり、ワインの表現を使ったりする方がいます。確かに、

原材料を発酵させ、アルコール分を造り出す「醸造酒」なので、ジャンルの同じと言えます。原材料がどうか米かと、発酵形態が少し違うだけです。

実は、私を含む日本酒の若手蔵元有志と日本航空の共同開催で、4年前からロンドンのWSETというワイン学校で日本酒の授業をしています。私

も毎年講師を担当しています。この授業には、ワインのソムリエになる方々や、ロンドンの日本酒輸入業者、レストランの酒マネージャーなど、毎回約50名が参加します。

5社から10社の蔵元が、その年の講義のテーマに沿ったお酒を持って行き、日本酒の表現の仕方や味わいの特徴などを講義しています。米の種類からはじまり、昨年は精米歩合について、今年は何と仕込み水がテーマでした。このため、各蔵元は自社のお酒と仕込み水を両方持つて行つて、「この水からこのお酒ができました」と、両方を同時にテイスティングしてい

た、ということ、非常に珍しく貴重な講義でした。

精米歩合、仕込み水の両テーマは、ワインと日本酒の最大の違いを説明するのにもってこいです。ワインはぶどうの果汁で仕込むので水はいりませんが、日本酒は米だけでは発酵しないため、水が必要です。また米は玄米のままでは使えない

ので、必ず精米します。

ヨーロッパですから、「ワイン」と日本酒はジャンルとしては同じだけど、実はこんなに違う」という点を中心に講義をしています。ニューヨークでもこのような勉強会をできればどんなに素晴らしいことでしょう。ぜひ実現できるように、頑張りたいと思います。



題：生み出す 書：久慈

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒 トーク

その 25

日本酒部門の設立

ニューヨークの皆さん、こんにちは。イギリスで世界最大のワインコンテストフインターナショナル・ワイン・チャレンジ（IWCF）で、今年初めて「SAKE部門」が設立されました。これにより、日本酒造青年協議会・酒サムライ本部（会長・佐浦弘一／浦霞蔵元）が公式コーディネーターになり、世界最大規模・最高権威に日本酒が評価されたのです。

審査員は、全国新酒鑑評会などの審査員も務める日本酒

蔵組合中央会理事の蓮尾先生をはじめ、ロンドンにあるレストランのソムリエの方々などが担当。ロンドン・Zuma レストランのソムリエ渡邊さやかさんなど、多種多様な方々が審査に参加しました。日本から約300の日本酒が出品され、純米酒部門や吟醸酒部門など、5部門に分かれて審査されました。

ワインの本場ヨーロッパで、

このような権威のあるコンテストに、日本酒の審査部門を加え、現地の方々を中心に審査していただくことは、日本酒業界でも初めての挑戦です。このコンテストへの日本酒部門設

置の意義は、世界のアルコール業界が注目するコンテストが、正式に日本酒を世界のアルコールの仲間として迎え入れてくれることにあります。

世界と同じ目線で評価されることで、今後の日本酒業界は鎖国状態の業界習慣を改め、世界の中の日本酒であるという意識を高めていかなければ

いけません。

今回のことは、私たち若手蔵元が時間をかけて、海外への日本酒浸透に力を入れてきた成果の一つが、素晴らしい形で表れたということだと思っています。これからもどんどん頑張つて、「世界の日本酒」を目指して行きたいと思います。



題名未定 青葉舟

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーク

その27

真夏の酒蔵は？

ニューヨークの皆さん、こんにちは。酒造りは皆さんもご存知の通り、新米収穫後の秋から春にかけて、寒い時期に行なわれます。それでは酒蔵は、仕込みのシーズン以外は何をしているのでしょうか？

日本酒は熟成と共に、味のまろやかさが出てきます。新酒で美味しいものもあれば、1年後に飲んで美味しい酒質に設計するものもあります。南部美人でも、これらのお酒を10度、5度、0度、マイナス3度、マイナス

ス5度の五つの冷蔵貯蔵室で、夏の間はじっくりと寝かせ、ほどよく味の丸みが出るのを待っています。

そう、蔵では真夏は「待つ」という仕事があるんです。もちろん瓶詰めやラベル張り、セツト商品の製造と、普段の仕事は仕込み以外にもたくさんあり、会社はお休みにはなりません。酒造りの蔵人は、長期の休暇をとってリフレッシュしたりする人もいます。

また、酒蔵は夏の間でも土蔵です。涼しく、静寂に包まれています。冬の東北は厳寒で、スキー客くらいしかないのですが、夏の東北は避暑もかねて

大勢の観光客がやってきます。今年はNHKの朝ドラ「マコと晴れ」の舞台が盛岡ということとで、例年以上です。さらに、JR東北日本の「北東北ディスプレイネーション・キャンペーン」もあり、南部美人でも酒蔵見学のお客さんが多数おいでです。そこで、夏は酒蔵を開放して、酒造りをする現場を説明しながら

見せたり、貯蔵中の原酒を試飲してもらったりしているのです。やはり酒蔵に来てお酒を試飲すると格別の味わいなのでしよう。冬の蔵見学も多いですが、観光客数だけで考えれば、夏のほうが多いと思います。皆さんもぜひ帰国の際には蔵見学においでください。

有難とう



有難うを贈ります 書 繁 舟

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーク

その 28

酒蔵ライブ

ニューヨークの皆さん、こんにちは。今回は夏の蔵見学に音楽を取り入れてみたらどうなるか、というアイデアから生まれた「酒蔵ライブ」のお話です。

酒蔵は夏の間静寂に包まれます。また100歳以上の土蔵の建物は、音の抜けも良く、ライブの会場にはもってこいの意見から、地元「三戸市のポラントニア団体「ライブの会」と共催で、4年前から酒蔵ライブを開催しています。真夏の暑い7月にアーティストを招待して、

貯蔵中の原酒と手打ち蕎麦を味わってもらいながら、素晴らしい音楽とのコラボレーションを楽しむわけです。

今年は6月に井の頭公園の歌姫、あさみちゆきさん、7月にはソウルフルなボーカルが持ち味の酒井俊さんをお迎えして、酒蔵ライブを開催しました。定員80名の酒蔵に定員以上のお客さんが集まり、大変盛り上がりしました。

また蕎麦も「三戸市の手打ち蕎麦愛好会」「三戸市法度の会」の皆さんがわざわざ蔵に来てくれて、夕方から仕込み水を使って蕎麦を打ち、茹でたてを馳走してくれました。蕎麦と

日本酒、それぞれが抜群なのはもちろんですが、同じ水を使っているため非常に相性も良く、素晴らしい音楽に花を添えてくれました。

このように、音楽と日本酒と蕎麦という、あまり二つにならなそうなのが、夏の酒蔵で素晴らしい出会いをし、たくさんのお客さんに喜んでもらっています。

ます。

地元コミュニティでの酒蔵としての役割を、100年以上続く老舗としてしっかりと未来にも伝えて行きたいと思っています。もしも、夏に帰国する予定のある方、来年はぜひ酒蔵ライブにおいで下さい。情報は南部美人ホームページにて春にはアップします。



久慈浩介 青葉

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーク

その29

蕎麦と日本酒

ニューヨークの皆さん、こんにちは。今週は、前回のコラムで登場した三戸市の蕎麦打ち愛好会「三戸ご法度の会」についてお話をしたいと思います。

三戸市を中心とした4市町村の広域連合体「カシオペア連邦」では、雑穀の生産量が日本でも有数です。蕎麦の生産も多く、昔から蕎麦は身の回りに当たり前にあったものでした。そんな蕎麦好き達が自分達で蕎麦を栽培し、収穫したものを自分達で打って食べようじゃない

か、と考えたのがこの「ご法度の会」です。会員は200名以上、毎月1回開催される定例会には50名以上が参加しています。

この会と南部美人の関わりは古く、立ち上がったばかりの同会で、南部美人の発売前の新商品などを頻りに試飲して、ご意見をいただいていた経緯があります。そのまま現在では、毎月その月1番のオススメのお酒を持って行き、皆さんに打ち立ての蕎麦と一緒に楽しんでいただくスタイルが定着しました。

蕎麦はご存知の通り、打つのに時間がかかります。待つて

いる間、何もしていないわけにはいきませんので、郷土料理のおつまみと、オススメの南部美人を楽しんでいただいているのです。そのうち、会員の奥さん達が自家製の漬物を持ってきてくれたりと、色々な協力の下でこの会は成り立っています。会費3000円で南部美人のオススメのお酒が飲み放題

蕎麦もほとんど食べ放題、しかも自分で打つ事も出来る、こんな素晴らしい会が北国岩手にはあります。出前で蕎麦打ちのイベントもしていますので、将来はぜひ海外で、三戸ご法度の会を実現させることができるように、これからも頑張ってくださいと思います。

冷生



照 冷生一丁 青葉寺

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒 トーク

その30

甘酒

ニューヨークの皆さん、こんにちは。皆さんは甘酒というとどんなものを想像しますか？ほとんどの方は、酒粕に砂糖を入れて温めたものを想像するのではないのでしょうか。

実は、このような甘酒ももちろんあるのですが、本当の甘酒は麹と水だけで造るものを指します。麹と水で造られた甘酒は、「飲む点滴」と言われるほど栄養価が高いのが特徴です。

まず、アミノ酸が豊富に含まれます。米のタンパク質が麹菌

の出す酵素によりアミノ酸に分解されるからです。必須アミノ酸と呼ばれる体内で合成できない10種類のアミノ酸を、最も多く含む食品の一つとも言われています。さらにビタミンが豊富です。ビタミンB1、B2、パントテン酸、イノシール、ピオチンなどのビタミンが、発酵される段階で生れます。さらにブドウ糖も多く含まれます。麹と水で造る甘酒の甘さは砂糖などの添加物の甘さではなく、米の澱粉が麹菌の出す酵素によってブドウ糖に分解されたために生まれます。ブドウ糖は脳の唯一のエネルギー源として、摂取すると集中力

を高めるそうです。

このような甘酒ですが、江戸時代には夏場に好んで飲まれていました。現代のように疲労回復の栄養剤やドリンクがない時代、夏バテ防止の意味で、当時の文献には江戸や京都、大阪といった大都市で、夏になると多くの甘酒売りが街に出ていると記録されています。と

いうことで、甘酒という言葉の季語は「夏」なのです。

ところでこの甘酒ですが、麹が手に入れば炊飯器で造ることが出来ます。もしも手に入ったら、本物の甘酒作りに挑戦するのも面白いですね。ちなみに、この麹と水で造る甘酒に米を入れて、酵母によって発酵させたものが「日本酒」です。



印

久慈浩介の書

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

五代目蔵元 久慈浩介の

地酒 トーク

その31

10月1日は日本酒の日

ニューヨークの皆さん、こんにちは。皆さんは10月1日が日本酒の日だということをご存知でしょうか？これは1978年に日本酒造組合中央会が制定しており、酒壺を表す「酉」の文字が十二支の10番目にあたるので、10月1日を日本酒の日にしたそうです。

日本の酒造業界では、この10月1日にあわせて全国で様々なイベントが行われます。私たち岩手県酒造組合でも、10月1日を迎える前の週末である

9月28日、29日に「世界南部杜氏サミット」というイベントを盛岡市で開催します。

岩手県は日本三大杜氏の一つでもある南部杜氏の地元で、その杜氏たちと、日本酒と秋の美味しいものを食べながら語り合う「日本酒夜学」や、女性だけのお料理教室、そして、トークライブやきき酒道選手権など、盛りだくさんのイベントを行い、日本酒ファンに喜ばれています。詳細は左記でご覧になれますので、興味のある方はぜひご覧下さい。

www.ginga.or.jp/~syuzou/news/summit_2007.html

また、日本にこの時期帰国さ

れる方々は、ぜひ様々なイベントに参加してみてください。蔵元や杜氏と、じかに話ができる良いチャンスです。

近い将来は、世界中で10月1日に日本酒の日イベントを開催できるようになれば、どんなに素晴らしいでしょうか。ポジョレーヌーボーの解禁日のように、世界中で日本酒を愛する

日を10月1日にできるよう、私たちも頑張っていきたいと思えます。

10月1日はニューヨークにいるという方には、10月2日、「酒蔵」で南部美人を楽しむ会があります。今回はスペシャルゲストも来ますので、ぜひお越し下さい。お問い合わせは、酒蔵(TEL: 212-953-7253)まで。



悠々天空の書齋

久慈浩介

昭和47年生まれの34歳。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒 トーク

その 32

ひやおろしについて

ニューヨークの皆さん、こんにちは。夏の暑さも一段落し、日本はいよいよ「ひやおろし」のシーズンとなってきました。「ひやおろし」という言葉を初めて聞く方もいらっしゃるでしょう。日本酒造組合中央会では、「ひやおろし」を以下のように説明しています。

「昔は冬から春につくられ火入れして貯蔵した清酒は、秋になりその温度と外気温が同じくらいになると、貯蔵容器の大桶から樽に詰めて出荷した。こ

れをひやおろし（冷卸し）という。この時期になると、新酒のあらさがすつかり消えまるみがでてほどよく熟成し、酒の最も飲みごろとされていた」

要は、秋口まで蔵元で貯蔵された原酒を、そのまま瓶詰めして出荷した秋あがりのお酒ということですね。日本では9月の初旬から、このひやおろしが各蔵元からどんどん出荷され、秋の名物商品となっています。

そのひやおろしですが、今まで発売時期が明確でありませんでした。秋に出す酒、ということと統一はされていましたが、秋とはいったいなのか、定義があいまいで、早く出荷しすぎる

蔵もありました。今年から日本酒造青年協議会が、9月9日をひやおろしの解禁日にすることで合意しました。よって、今後は9月9日以降にひやおろしが全国で発売されることとなりますが、まだまだ日本だけの行事で、残念ながら世界では認知度が低いのが現状です。これからはひやおろしも世

界中で販売される時代が来るでしょう。秋あがりならでは、まろやかな風味は、秋の美味いお魚やおつまみに最高にマッチします。

もしも、ひやおろしをレストランなどのメニューで見かけることがあったら、秋の名物のお酒ですので、ぜひ注文してみてくださいね。



作：紫奇

題：一人ではないことに気づき、独りであることを知る

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーク

その 33

日本酒の鑑評会

ニューヨークの皆さん、こんにちは。秋がやってきますと、秋の清酒鑑評会が各地で行われます。私達も岩手県酒造組合主催の秋の岩手県清酒鑑評会、仙台国税局主催の秋の東北清酒鑑評会に出品します。

春にしぼって火入れをした大吟醸、純米大吟醸を冷蔵貯蔵したものを審査します。春のようにフレッシュなだけではなく、秋まで熟成させた調和や香り、味のバランス、そして熟成具合なども判断されま

す。私はこの二つの鑑評会で審査員をしています。

まず、審査時間ですが、午前中というのが鉄則です。朝食を食べてから約2時間後ぐらいが一番味覚の状態が良いらしく、必ず昼食前に行なわれます。審査方法は様々ですが、岩手県清酒鑑評会と東北清酒鑑評会は、プロファイル法という手法で、総合点は1点が一番長く、5点、ないしは4点が悪い点数となります。

一回に全部できませんので、40点くらいのお酒をターンに分けて審査します。その間の休み時間には、口直しに湯豆腐やゆで卵、そしてお茶などが出

されますが、審査員によっては食べる人と食べない人に分かれ、私は食べない方です。審査の途中では水などを飲むこともありません。一気に40点なら40点を審査して、休み時間に水やお茶で口直しします。

最後は合評といって、一つひとつの暗番のお酒について審査員がコメントをしていき、終了

です。もちろん、最初から最後まで、全くだのお酒なのか審査員は分かりません。休憩室も別室です。審査するお酒はすでにきき猪口に入れられた状態ですので、厳格な審査と言えます。よく私も自分の酒が分かっただけ聞かれますが、実はぜんぜん分かりません。次回も引き続き鑑評会についてお話しします。



作：紫香

題：一人ではないことに気づき、独りであることを知る

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒 トーク

その 34

日本酒の鑑評会②

ニューヨークの皆さん、こんにちは。前回は秋に日本で開催される日本酒の鑑評会の審査についてお話ししました。その中で、審査の休憩時間に湯豆腐やゆで卵が出てくると書きましたが、実はゆで卵の他に、生卵も用意されているんです。誰が食べるのか分かりませんが、それ以外にもお煎餅（当然、南部煎餅！）やリングもありません。口直しが欲しい審査員には至れり尽くせり。どれもきき酒に影響の少ないものを選んでい

ようで、結構昔からこの口直しは変わらず同じメニューとか。秋の鑑評会は春と違い、純米酒の部に力を入れているところが多いです。西の方ではお燗で鑑評会をするところもあるようで、それぞれの地域で自由度が高いのが秋の鑑評会の特徴です。東北の清酒鑑評会では、金賞受賞の銘柄は仙台国税局長から表彰されるのですが、これがかなり厳格な表彰式で、表彰されると本場にうれしく思います。

秋の鑑評会は春の鑑評会と違い、できたお酒そのまま勝負するのではなく、秋まで熟成させての勝負ですので、熟成の

させ方によっては、春に良かったものも悪くなりますし、逆に春に良くなかったものが秋には非常に良くなることもあります。日本酒の本当の評価は春なのか、秋なのか分かれるところですが、このように春と秋の2回鑑評会があることで、どちらの評価も受けられることは、ありがたい限りです。

この鑑評会に出品したお酒は数が限られているので、市販されることはほとんどありませんが、秋は日本酒の試飲会が目白押しですので、そこで飲むことができます。その最も有名なものが、日本吟醸酒協会 (<http://members.jomhome.ne.jp/~cjun/>) が主催する「秋の吟醸酒を味わう会」です。



書：肇舟

題：僕とぼくの大好きなママとまを愛しているババ

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーク

その 35

蔵元の息子の修行場

ニューヨークの皆さん、こんにちは。私達蔵元の息子が家業を継ぐまでのゴールデンコースは、5年ほど前までは東京農業大学醸造学科→酒類総合研究所→大手の酒造メーカー、あるいは取引の問屋→家業へ戻る、という形が主流でした。

私も東京農業大学の醸造学科を卒業しました。その後、取引の問屋さんに身を置いて、得意先を訪問し、家業を継ぐ旨を伝えながら、絆を作って帰りましたので、ゴールデンコース

を歩んだ一人だと思っています。

しかし、現在はこのゴールデンコースの道のりが変わってきています。大学卒業後、ニューヨークをはじめとして、海外で修行をする蔵元の息子が増えてきました。その中でも一番彼らが修行をしているのがニューヨークです。現在では、山口県の「獺祭」、山梨県の「七賢」、そして山形県の「くとき上手」の息子が、ニューヨークに住みながら自分のお酒のブランド力を高め、日本酒の会などを多数開催し、日本酒の普及や啓蒙についても努力しています。くとき上手と七賢の息子は今年中に蔵に帰るようですが、彼ら

の残した軌跡は、今後の日本酒業界を継ぐ次世代にとって大きな足跡になります。

私の息子は18歳ですが、彼が大学を卒業、いや、高校を卒業する頃には海外へ留学し、異文化を吸収しながら、日本の伝統ある蔵元の後継者として勉強していく、そんなグローバルな酒蔵が多く登場するでしょう。

う。私の父の時代の東京が世界になる時代が、もうそこに来ています。

だから私達は、世界中で日本酒の価値を高め、日本酒の素晴らしさを次世代のために、今、伝え続けて行かなければいけないのです。輝かしい未来のために。そして子ども達に夢を与えるために。



書：繁奇

題：懐くばくの大好きママとままと愛しているパパ

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒 トーク

その 36

漫画の中の日本酒

ニューヨークの皆さん、こんにちは。日本を代表する産業の一つに「漫画」があります。これはアニメも含めて、日本の誇る素晴らしい文化の一つだと私は思っています。

実は、日本酒はこの漫画と切っても切れない縁があります。日本酒の漫画として一番有名なのは、尾瀬あきら先生が書いた『夏子の酒』です。これは大手の機械での酒造りとは違う、手造りの日本酒の素晴らしさを、そして上になった兄の後を継ぎ、

蔵元の娘が苦勞の末に幻の米を復刻栽培し、その米で最高のお酒を醸していく過程がリアルに描かれ、私も大学時代にはバイブルにしていました。

現在でも色々な日本酒の漫画が出版されていますが、最近とても人気のある、日本酒というより発酵文化を題材にした漫画があります。石川雅之さんの『もやしもん』で、青年漫画雑誌の『イブニング』で連載中です。某農業大学に在籍する菌が、リアルに見える主人公のお話です。私達のように東京農業大学を卒業した蔵元には、まさに身の上話のような親近感があり、日本酒だけではなく、

日本の発酵の素晴らしさを描いてくれているので、読んでいてとても勉強になります。

10月からはフジテレビ系列でアニメの放送も始まっています。登場する「見える菌」のキャラクターがとてもかわいらしく、このキャラクターのぬいぐるみが発売されたり、漫画の中に出てくる日本酒を造っている

蔵元が、特注で「もやしもん」のために「醸すぞ」というお酒を造って販売したりと、日本の醸造業界では、結構ディープな流行になっています。

話自体もとても面白いので、皆さんもぜひ、読んでみてください。きっと、日本酒だけではなく、日本の発酵文化の虜になると思いますよ。



書：紫舟

題：僕とぼくの大好きなママとままと愛しているパパ

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒 トーク

その37

DSで日本酒ソフト

ニューヨークの皆さん、こんにちは。ニンテンドーDS（以下、DS）は海外でも販売が絶好調と聞いています。そんなDS用ソフトとして、近年大人のためのソフトが多数販売されています。「脳トレ」などはその代名詞的存在。英語の勉強ができるソフトや、献立を考えてくれるソフトなども人気で、大人でもDSを持っている人が多いようです。

今年、このDSで初めて、日本酒選びのソフトが販売され

ました。エレクトロニックアーツ社から販売されている「酒匠DS」というソフトです。価格も2980円と手ごろで、日本酒、焼酎、泡盛、梅酒が100種類、情報として入っています。私の蔵のお酒もさることながら、有名／無名関係なく、総合プロデュースをした横浜の地酒専門酒販店「横浜君嶋屋」の君嶋社長が中心となりリストアップ。今、日本で最も注目されている蔵のお酒を中心に、様々な情報を得ることができます。実際に蔵元のコメントや、日本酒自体のデータもしっかりと入っています。

飲んだ日本酒のお気に入り

の味を忘れたくないという人は、その情報を入力し、自分だけの日本酒ノートとしても使うことができます。

また、同じくDSソフトの「DSお料理ナビ」「DS献立全集」に登場するメニューが収録されていて、そのお酒に相性の良い料理が表示されるのも魅力的です。さらに電源を入れ

てソフトをスタートさせると日替わりで、「今日のオススメの日本酒」が毎日登場するのも面白いです。

どんな日本酒を選べばよいか悩んだ時に、かなり役に立つソフトですので、ぜひ試してみてください。なお、聞いた話では英語版も出るそうなので、楽しみにしててください。

ありがとう
みんなに。

書「紫雲」
題「ありがとうみんなに」

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒 トーク

その38

真冬のNY訪問

ニューヨークの皆さんこんにちは。1月10日から3日間の強行スケジュールでニューヨークを訪れました。今回の目的は先月イーストビレッジにオープンしたニューヨーク初の地酒と焼酎の専門店「sakebar」での試飲販売などをするためです。「sakebar」での試飲販売は3時間を予定していましたが、用意した720ml、12本が、2時間からず売切れてしまいました。お客さんの8割はアメリカ人で、試飲していた

だと、すぐに「美味しい」といつて購入してくれました。また、同店では日本では幻になっている鹿児島県の特産「芋焼酎」の黒や、芋焼酎の人気を爆発させた「富乃山」を50ドル以下で購入することができます。日本酒もたくさんあります。が、焼酎を家で飲みたい方、ぜひ行ってみてください。

今回はレストランでの試飲会もしました。イーストビレッジの会席料理「饗屋」では、特別純米酒の新米新酒で造ったしぼりたて生と1年冷蔵庫で熟成させた火入れの特別純米酒の料理とのペアリング、「samurai sushi」で特別純米酒の

テイスティングを行ないました。どちらも大好評で、冬のNYの「熱さ」を感じました。

素晴らしい出会いもありました。ミッドタウンの寿司レストラン「対馬」では、何と能登杜氏組合に加盟している現役の杜氏さんが板前をしていました。何でも1月から3月は例年能登の蔵元の酒造りをし

ていたのですが、今年は能登の地震の影響で、酒蔵が酒造りを休止したので、冬もNYにいるとのこと。NYで現役の杜氏さんにお会いできるなんて思いもしませんでした。

新年から素晴らしい可能性を見せてくれるこの街が私は改めて大好きになりました。また、すぐに戻ってきます！

ありがとう
みんな。

書：久慈
題：ありがとうを伝える。

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.jp

地酒 トーク

その39

地酒が飲める意外な国①

ニューヨークの皆さん、こんにちは。日本酒は今や世界中で愛飲されるようになってきました。近年では、日本酒の輸出なんてできるのかな?と思ってしまうような地域にも輸出されるようになりました。

まずは中東の国「ドバイ」です。中東というイスラム教の国ですし、アルコールは販売禁止なのではないか、と考えてしましますが、決してそんなことはないようです。実際にドバイには日本食レストランが10

数店あります。私も行ってみて驚きましたが、ドバイは中東の超高級リゾート地で、世界一の高層ホテルも建設されていました。

そんなドバイで今、日本酒の需要が高まっています。アルコールを扱う免許を取得するには星の数が多いホテルに入っていないと厳しいという現状もあり、ほとんどがホテルの和食レストランでの日本酒の提供となります。

それらの和食レストランの中でも早くから地酒に興味を持ち、たくさんそろえているのがメリディアンホテルに入っている「MKU」という和食レストランです。何とここでは、南部

美人でメヌにオリジナルのお酒を造っています。それ以外にも出羽桜などの地酒が数十種類、ドバイの日本酒好きに提供されています。

「喜作レストラン」というお店も最近人気で、こちらも地酒を多くそろえ始めました。南部美人もメヌーに入っています。江戸前で、しょう油

を使わなくても食べられる寿司が出てきます。

これからもドバイでは、色々な和食レストランが新店を予定しています。中東で日本酒が飲まれるほど、少しずつですが、日本酒は世界へ浸透しています。皆さんも機会があればぜひ、ドバイで地酒を飲んでみてはいかがでしょうか。



書：繁春
題：あいばぬくもり

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒 トーク

その40

地酒が飲める意外な国②

ニューヨークの皆さん、こんにちは。前回のコラムでも意外な国で日本酒が飲まれているというところで、中東のドバイを紹介しました。今回は引き続きブラジルの紹介をします。

ブラジルといえば、サッカーの国、サンパの国、そして日本から見ると地球の裏側で、とても遠いというイメージがあります。実際に飛行機で24時間程かかります。そんなブラジルのサンパウロでも、南部美人は3年前から飲まれていま

す。なぜ南部美人がブラジルで飲まれているのかとよく聞かれますが、実はブラジルには世界最大の岩手県人会があり、そのことが縁でお酒の輸出が始まったからです。

実際に行ってみて驚いたのは、なんと「東麒麟」という現地生産の日本酒の工場があり、和食レストランや和食マーケットで当たり前のように売られ飲まれていることでした。現代では冷蔵設備が整ってきて、四季を通して日本の大手では酒造りを行っていますが、ブラジルで、暑い中日本酒を現地生産しているというのです。しかも、この東麒麟では昔、岩手出身の南部杜氏が来て酒造りを

していたこともあると聞いてさらに驚きました。

そういう意味では日本酒を飲む、という土台はできており、近年は、ブラジルの郷土料理シユラスコ料理の店よりも、和食レストランの方が増えてきたとの報道もあるくらいです。

そして今年は、ブラジルへの

日本人移住100周年、岩手県人会も創立50周年という記念の年になります。6月に開催される式典には、岩手県の増拓也知事も参加し、鏡開きは南部美人で行われますので、もちろん私も参加します。地球の裏側でまで地酒が飲まれる今の時代に、あらためて感謝したいと思います。



書：久慈
題：あいはぬくもり

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp