



# 神田和泉屋だより

天と地の恵みと  
 湯い入の心で  
 醸し出す酒  
 本町の酒

## お酒の話

「国酒」ってなに？  
 日本酒の酒蔵さん  
 に伺うと「国酒」と  
 書かれた色紙が飾つ  
 てあります。揮毫は  
 時の総理大臣です。  
 全国の酒蔵さんにあ  
 りますから枚数は大  
 変なものでしょう。  
 おそらくは印刷され  
 たものが配られ、原  
 本は日本酒造組合中  
 央会にあるのだと思  
 われます。いつから  
 始まったのか知りま  
 せんが、大平さんと  
 か福田さんの名前を  
 見た記憶があります。  
 当然、今掲げられて  
 いるのは小泉純一郎  
 さんのものです。  
 昔は酒と言えば日  
 本酒に決まっていま  
 した。わざわざ「日  
 本酒」などと言う必  
 要はありませんでし  
 た。日本酒の誕生は  
 弥生時代にさかのぼ  
 り、室町時代には酒  
 造技術はほぼ完成さ  
 れていたと言われて  
 います。ワインやビ

ールのように世界中  
 で造られ飲まれると  
 いうことはありませ  
 んでしたが、その歴  
 史の長さや米を原料  
 とした高度な酒造技  
 術が評価され世界の  
 銘酒に数えられてい  
 ます。

日本という国は世  
 界にも例を見ない島  
 です。世界の文明が  
 砂漠に樹木を植える  
 ことから始まっている  
 中で日本はその反  
 対の樹木を切り開い  
 て文明を築いた国と  
 いう特殊性がありま  
 す。そしてこの島に  
 は美味しく柔らかい  
 水が豊富にあります。  
 とても水に恵まれた  
 軟水の国と言えます。  
 この軟水で稲を育て、  
 その水でその米を蒸  
 しお酒を造ります。  
 日本酒の原料となる  
 米は東南アジアから  
 伝わったとされてい  
 ますが、この島で独  
 特な米に育ちそして  
 独特な酒となったと  
 言えます。  
 その酒造の段階で

もこの亜熱帯？の島  
 に生息する「カビ菌」  
 を利用し、米の中の  
 でんぷんを糖分に変  
 えて、お酒造りの主  
 人公「酵母菌」に食  
 べさせてアルコール  
 を造っています。こ  
 の「カビ菌」は「麹  
 菌」と呼ばれますが、  
 その糖化力は世界最  
 高のもので、しか  
 も日本人はこの世界  
 最高の糖度という原  
 料を手に入れただけ  
 でなく、「酵母菌」「麹  
 菌」をいふたつの  
 微生物を上手に操り、  
 糖分の濃度圧迫を押  
 さえる併行複発酵と  
 いう世界に例をみな  
 い高度な醸造方法を  
 編み出し、醸造酒の  
 中で世界最高のアル  
 コール度数を出して  
 います。原料も造り  
 方も世界に並ぶもの  
 のないまさに世界に  
 冠たる銘酒なのです。  
 外国に普及し造られ  
 ないのは日本酒がこ  
 の島でしかできない  
 からなのです。少量  
 ながら外国で造られ

るものもありますが、  
 単に米から造ったア  
 ルコール飲料は日本  
 酒と呼べるものでは  
 ありません。

その「酒」に大問  
 題が起こっています。  
 焼酎の台頭です。か  
 つては所得の低いひ  
 との飲み物であった  
 この蒸留酒が急速に  
 消費を増やしていま  
 す。ちよつと前には  
 ウイスキーと同じ酒  
 税をかけられること  
 になつてこの業界は  
 大騒ぎでしたが、そ  
 れどころか今はウイ  
 スキーのイメージダ  
 ウンを尻目になぜか  
 イメージ一新。焼酎  
 は販売リッター数で  
 日本酒を追い抜いて  
 しまいました。先月、  
 レストランも開いて  
 いる神戸のあるドイ  
 ツワイン専門の輸入  
 商社を訪問しました。  
 近くの外語大学のド  
 イツ語学科の先生が  
 「ほんとうのドイツ  
 ワイン」を体験させ  
 ようと学生たちを連  
 れてきたそうです。

なんとドイツワイン  
 を口にした学生たち  
 は「こんなにワイン  
 ってキツインです  
 か！」と言ったそう  
 です。ドイツワイン  
 はフランスやイタリ  
 アのワインより度数  
 の低いワインです。  
 「エーッ、いつも何  
 を飲んでるの」と驚  
 いて聞いたところ、  
 右手を挙げて「チュ  
 ー」左手を挙げて「ハ  
 ーイ」なんだそうで  
 す。ジューズなどに  
 ほんの少しの焼酎を  
 混ぜているだけ！若  
 い女性の焼酎はこん  
 な感覚？焼酎ブーム  
 の一番人気は芋焼酎  
 ですが、原料不足で  
 冷凍物も使っている  
 とか、まるで古々米  
 で造る日本酒のよう  
 です。「健康によい」  
 「美味しい！」と言  
 う人もいますが、安  
 いからがほんとうの  
 理由という人もいま  
 す。焼酎にも文化が  
 あることは分かりま  
 すが、このお酒が飲  
 む人のこころを癒し、

明日の活力を与えてくれるような民族のお酒「国酒」なのでしょうか？しかし今の異常な売れ行きも「ナタデココ」や「赤ワイン」の時のような一過性の「ブーム」なのかもと、出荷が間に合わない焼酎蔵も不安があるためか、桶買いでしのぎ大がかりな設備投資はしていないもようです。しかしそうしている間にも日本酒は減産、そして廃業の道へと追い込まれる蔵も出そうです。新しい話題を求めるマスコミも、なにを売っているか分からない酒小売店もこの「焼酎ブーム」に乗っけています。「国酒」のピンチです。こうなつたことには当然のことながら日本酒の酒蔵さんにも責任があります。「国酒」であることを忘れ安易なバイオ酵母に頼った吟醸酒造り、コストダウン至上に走つたことです。