

西条酒で乾杯!!

賀茂泉酒造株式会社社長 前垣 壽 男

台風一過、秋晴れとともに夏の終わりを告げる季節となりました。

私ども西条の酒蔵は、今年の酒の仕込みの準備が忙しくなって参りました。春・夏・秋・冬、一年の廻って来るのは早いものです。

山間部では今、稲刈りの真最中。刈入れた米は、もうすぐ酒蔵に届きます。

わが社においては、10月15日、蔵人達が家族と半年の別れを告げて蔵に入って来ます。早々に精米・酒母づくり、麴づくりと取り掛かり、11月上旬には一号の仕込みに入ります。12月には、新酒の一号を搾ります。これを「新酒出し」と言い、来年の4月下旬まで、毎日毎日、厳しい仕込みが続きます。

3月の下旬には「こしき仕舞」と言う行事があります。これは、米を蒸す「甑」をこれ以上使用しないというもので、新しい仕込みには入らないと言う事でもあり、盛大に祝宴をあげる事にしております。

最後に仕込んだ「醪」は、約20日間の後に搾り上げて、すべての酒を仕込んだと言う事で「皆造検査」というのがあります。この検査は、買入れた米の量と仕込んだ酒の量が適当かどうかをチェックするものです。

蔵人達は冬に仕込んだ酒を「火入れ」(熱殺菌)をして貯蔵態勢を整え、4月の下旬、それぞれ家族の待つ故郷へ帰って行きます。蔵人達が帰った後は適切な貯蔵管理が要求されます。我社では、9月の月上旬に「呑切り指導」を行います。これは夏の間に、各タンク

の酒がどのように熟成しているのかを、国税局の官定鑑室・食品工業技術センターの各先生方に来ていただき、きき酒をして酒の管理等についてご指導をいただく行事です。

同じように仕込んだ酒でもタンクの位置等で微妙に酒質の違いが出て来るのも日本酒の面白さの一つです。

秋風とともにお酒も成熟し、味にまるみと香りが伴い、一段と酒の味が引立って来るのもこの頃です。

このように日本酒は、古来より日本の風土・季節・地方色とともに、長い年月の間につちかわれて来た一つのベストセラー商品と言えるでしょう。

しかし、こうした日本酒にも時代とともにいろいろな変化を印し、消費者の方々の生活環境と相まって、変わって来ているのも事実です。

わが社においては、昭和46年に純米酒を他に先がけて発売してまいりました。当時は日本の高度経済成長とともに、マスプロ・マスセルの時代であり、日本酒もテレビコマーシャルを打っては量の拡大を計って来たものです。

それと同時に、酒質の没個性化が語られ始め、多くの消費者から「どの酒を飲んでも同じ、他の酒類と比べて味が重いぞ」と良く言われたものです。

日本酒のローカル性を語り始めたのもこの頃でした。より個性ある物を求めるならば、

アルコール添加、醸造用糖類の添加などせず、真に米だけで作る日本酒の復活を志向するならば、純米酒を造らざるを得ない、と考えて6年間の試醸の結果、販売に踏切ったわけです。もっとも当時は、純米酒と言う言葉すらなく「無添加酒」と我々は呼んでおりました。

昭和50年、日本酒の品質表示の自主基準として「純米酒」・「本醸造酒」と言う名称ができたわけです。発売当時から、業界の同向の志が集まり、「純粋日本酒協会」という会を結成して、広くこの純米酒の啓蒙運動をし、今の地酒ブームの火付け役をしたと私は自負しています。

しかし昭和18年、国税収入の比率の高かった酒税確保のため、アルコール添加を認め、アルコール添加で薄くなった味を糖類その他に味の調和を求め、戦後、そのような酒に慣れた消費者の嗜好には、なかなか純米酒がなじまず、また、特殊な酒として取り扱われて、発売はしたものの、苦しいセールスを強いられたのも事実でした。また、価格的にも普通の酒と比べ原価が高く、これもネックの要因でもありました。

しかし、消費者の食生活の豊かさの中から、徐々にこうした純米酒を求める動向も出て来て、量的にも拡大し現在では、我社の総売上

の4割近くを占めるほどになりました。

また、ご存知と思いますが、酒税法の改正もあり、今まで存在していた特級・1級・2級の級別制度が、(現在は段階的に1級・2級となっていますが)平成4年4月1日をもってなくなります。

その後は酒に対する酒税額は一本化となり、製造方法、酒質に応じた価格が呈示される事になり、ますます品質競争の時代に入って行くわけです。

併せて今般、吟醸造・純米酒・本醸造酒も法制化されました。フランス人がワインを、ドイツ人がビールを語るように、日本人は日本酒を語るように皆様の感性で自分の酒を持っていただきたいものと思います。その結果、日本酒は名実ともに「国酒」となるでしょう。

ここ東広島市に、国立醸造試験場が移転して参ります。日本酒のメッカとしてますます「酒都西条」でありたいと思う我々酒蔵にとって、いろいろな面で新しい酒の歴史が積み重ねられようとしている今、酒造期を目前にして身の引き締まる思いでいっぱいです。

今夜も日本酒で乾杯!! 味覚の秋に日本酒!!
きっと日本の素晴らしい風土を感じていただけるものと思います。

