日本酒をたしなむ 楽しむための心得 ❷

※359号では「日本酒早わかりのキーワード」をご紹介しています。

細田 康 氏
1966年生まれ。朝日酒造㈱（創業1830年）6代目社長。東京理科大学理工学部では応用生物科学を専攻。卒業後、大手総合化学工業メーカーに勤務後、1995年朝日酒造㈱入社。2012年社長就任。創業家以外から初の社長。日本酒の飲み方から楽しみ方まで情報発信に力を入れている。同社の酒蔵は里山と圃場に囲まれるなど周辺の自然環境とよく調和している。隣接する創立者の住宅・松籟閣は昭和初期に建てられたもので、国の登録有形文化財。地域とのつながりを重視した「酒造のある里」づくりの夢実現にも取り組んでいる。

朝日酒造株式会社　http://www.asahi-shuzo.co.jp/

自分好みを探しに唎き酒の旅に出かけよう

料理に合った日本酒を探す「唎き酒」

酒造会社などの「唎き酒」は、一連の製造工程を経て出荷を待つ日本酒が、どのように仕上がったかを評価する目的で行われます。「蛇の目」と呼ばれる唎き猪口（ちょこ）に日本酒を注ぎ、色、透明度、香味を確かめるのですが、複数の人で評価し合うのが一般的です。これは、唎き酒をする人の感受性や嗜好の違いやその日の体調などによって微妙に変化する評価を平準化するためです。

たいへん興味深いのは、評価がマイナス表現の言葉を用いることです。「ここが良い」、「美味しい」などではなく、例えば「透明度は減点1」など減点法で評価されるのです。また「滑りがよい」、「厚みがある、ない」といった独特の、一般には分かりにくい表現も少なくありません。

日本食の価値が世界的に認められ、それにともなって日本酒が世界中に広まりつつあることを考えると、もう少し分かりやすい表現や評価方法があっても良いのではと考えます。日本酒に興味を持ち始めた人が、食をより豊かに味わうためのパートナーとなる日本酒を探すことのできる唎き酒方法が広がれば、日本酒は文化を越えて広がっていくと思うのです。ここではもう少し身近な唎き酒方法をご紹介します。

自分なりに日本酒の物指しを持つ

酒屋さんや居酒屋さんが主宰する唎き酒会などに参加するのも良い方法です。しかしもっと手軽に自宅で、あるいは気のあった仲間と飲みに出かけた折に、気軽に唎き酒を楽しむのも手です。

準備するものは二つ。前回ご紹介した「精米歩合」「醸造アルコールの添加の有無」の軸を思い出していただくこと。もう一つ大事なのは、食べたい料理メニュー、あるいは旬の食材です。例えば味噌仕立ての鍋料理に合った日本酒は、どんな種類になるでしょう。味噌の味の濃さを考えると、これに負けない日本酒という選択肢があります。精米歩合によって普通酒、本醸造、吟醸、大吟醸の順にならびました。日本酒本来の味の強い本醸造と合わせて美味しさを感じていただけるかもしれません。あるいは、醸造アルコールを足していないためどっしり感のある純米酒も選択肢の一つになるでしょう。また淡泊な水炊き鍋などに合う日本酒となれば、軽い味わいの本醸造や純米酒が候補に挙がってきそうです。

このように、「精米歩合」「醸造アルコールの添加の有無」の軸に照らし合わせて好みの料理に合いそうな日本酒を見つけ出す物指しを持つこと。それが日本酒の美味しさに出会う唎き酒方法です。

好みの酒器を選んでみるのも楽しさ倍増のコツ

唎き酒に挑戦する井川編集委員

唎き酒をより楽しくする 4 つのポイント

1. 味、香りのやさしい日本酒から試す

いくつかの種類の日本酒を唎き酒していく場合、味、香りが薄いものから濃いものへの順番で試すのが基本的方法です。強い味と香りの日本酒を先に試すと、より薄い味、香りを感じにくくなるのが舌の性質だからです。強い味と香りの日本酒を飲んでしまったと思ったら、軽く水を口に含んだり、つまみを食べたりして舌の感覚をリセットすると良いでしょう。

2. 燗をつけると味の表情が変わる日本酒を探してみる

世界中にはいろいろな醸造酒がありますが、温めて飲む方法がこれほど一般的なお酒は日本酒だけです。日本酒の面白さの一つは、燗をつけることで味ががらりと変わり、意外な味わいを楽しめることがあることです。業界用語ですが、燗をつけることでより美味しくなることを「燗あがり」と称します。

3. 冷やしすぎない

冷酒として味わう場合、あまり冷やしすぎるとアルコール分を苦みとして感じるようになります。冷蔵庫に長時間保管した日本酒は取りだした後、適度な温度になるのを待って試飲することをお勧めします。

4. 試飲するなら開封後は早めに

日本酒は開栓して空気に触れると徐々に変化していきます。保存状態にもよりますが開栓後 1 カ月以上経った日本酒は、色や香りを確かめてください。古くなった日本酒は料理用にまわすと良いでしょう。

それでは、好みの日本酒探しへの旅をお楽しみください。

次回 362 号では、酒席の雰囲気の楽しみ方についてお話します。

HUMAN HUMAN プラスはウェブサイトへ

eふぁみり もあわせてご覧ください!
eふぁみり
http://jp.fujitsu.com/family/honbu/family/
「あさひ山 蛍庵」より初秋に合う
日本酒のおつまみをレシピとともにご紹介します