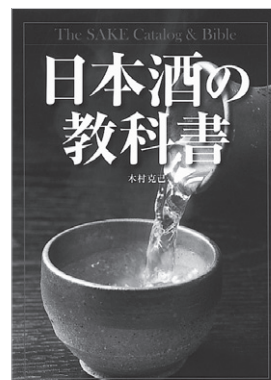


『日本酒の教科書』

木村克己 著 新星出版社 1,575円(税込)

蔵元の努力で進化する日本酒、
量を誇ってはいけなからこそ、飲む前に学べし。

会員 横塚 章 (37期)



ワインをたしなむなどと言えば、結構高尚な趣味みたいに思われるように思う。しかし、日本酒が趣味であるという、「なんだ酒飲みか」という顔をされることが多いように思う(被害妄想か、はたまた私が酒飲みなだけか)。今回の原稿も、新年号に向けて、日本酒がふさわしいとの企画のようであるが、20年以上続く「日本酒道連盟」の事務局長としては、日本酒こそ、日常のたしなみ、祝杯いずれにしてもふさわしいと断言でき、新年だからというのは気に入らない。

乙女(でなくとも)が足で、葡萄を踏みつぶせばできてしまう(冗談)ワインとは異なり、日本酒は精米から始まり、麴により米の澱粉を糖化する作用と、糖化したものをアルコール化する発酵が、同時に行われる、世界でも珍しい複雑な過程を経て作られるのであり、高度な食文化と豊かな文明なくしてはできあがらなかった。

それはさておき、おいしい日本酒を飲むため、また、おいしく日本酒を飲むためにも、是非一冊は日本酒の本を読んでいただきたい。一冊本を読むことで、ただの飲酒から、日本の米の文化を飲むことに変わるはずである。

今手に入りやすいものを簡単に一冊読むなら、おすすめは、「日本酒の教科書」(木村克己著・新星出版社)。原料の米・水から始まる酒の作り方から、味わい方、テイasting、料理との相性、そして酒の種類から具体的な銘柄の詳細な紹介までされている。

ソムリエらしい日本酒の紹介は、飲みつつ比べるにはふさわしい。

ただ、私自身は、和食に限れば日本酒と食事の相性はそれほど重視していない。むしろ、酒を飲む順番と合間の水が大事で、軽く、香りの高い、大吟醸タイプから始め、味の重い、米のこくを残した、精米歩合60~65%程度の純米酒へと移るべきであり、合間には水を飲む必要がある。間違っても、3合目からは、大吟醸など飲んではいけな。既に微妙な味は分からなくなっているはずである上、間違いなく飲み過ぎるからである。

今、評判の山口県の某酒蔵は、米国にかなりの量の日本酒を輸出しており、同社の社長は、和食の評判も踏まえると、米国ではこれからも日本酒の需要は増え続けると断言している。和食、特にだしが決め手になるような料理、酢の物、味醂・味噌を使った物、刺身、一夜干しなど、日本酒と相性の良い食べ物は多く、和食を食べるならやはり日本酒。

近年日本酒は、とても危険なくらいに美味しくなっている上、有機米を使った日本酒や長期間熟成させた酒などバリエーションも増え、いろいろな食材に向く日本酒が出来ている。今が飲むチャンスなのである。

にもかかわらず、日本酒全体の消費量は焼酎人気もあって減少しており、評判の酒蔵の酒に需要が集中することから、廃業する酒蔵も多い。

瑞穂の国を守るためにも、まず、日本酒の本を読みましょう。