

日本の酒（57・12・17）

土田 亨（昭22理）

ただ今ご紹介に与りました土田でございます。自分の家が酒を造っておりまして技術の方に没頭したものですから、残念ながら売る方が全く下手で、とうとう実家の方は潰れまして、現在宝酒造の方で養って貰っているというわけです。今日は日本酒について話をせよというご命令でございますが、最近色々な洋酒が我が国に入ってきて来ておりました、その洋酒の中の日本酒ということで、お話を申し上げたいと思っております。洋酒にも色々な種類がありまして、先ず世界の中に、どういう酒があるかという事についてお話を申し上げたいと思います。それから日本酒の方へ入ってまいります。お手元に差上げましたパンフレットは丁度日本土質工学会に話を頼まれます、その時に使ったプリントで、大変申し訳ありませんが、それを使わせて頂きます。

先ず最初の頁ですが、一年間、世界の人達はどれだけの酒を飲んでるかという統計が出ています。これはオランダの蒸溜酒生産局というお役所が毎年発表する調査資料ですが、この表は一

九七九年即ち三年前に発表された表でございます。一位がフランスで、十五・四ノ位になっておりますが、これは色々なアルコール分の酒がありますので、これらを全部アルコール百分に換算して得た数字で示しています。この一位がフランス、日本は世界第三十一位に位しておりまして、一人当りの年間消費量は五・一ノ位となっています。この数字は人口一人当りの数字ですので、これをアルコール分十五%の日本酒に換算しますと、大体三十ノ位になります。人口一人当りですから当然大人子供も全部入り、御婦人も全部入っていますから五、六人の内一人が酒飲みだと考えますと、その酒飲みが飲んで居る量というのは、実に年間二〇〇ノ位になります。二〇〇ノと申しますと、一日二合乃至三合飲まないと、これだけ飲み切れな

いと思えますから、可成りの大酒量だと思えます。

私共としては洵に嬉しい事ではありますが、余り酔払い天国になつてもと思えます。それに致しましてもフランスの十五、

四ノと言ふのは、日本の優に三倍の量ですし、本当に恐ろしい数字といえます。

それでは次の頁に入りまして、そこにありますようにお酒の発酵には必ず、ブドウ糖というものが必要であり、ブドウ糖に酵母が働きましてアルコールを作る。これがアルコール発酵で

1	フランス	15.4ノ
2	スペイン	14.1ノ
3	西ドイツ	12.8ノ
4	イタリア	12.7ノ
5	スイス	10.6ノ
6	アメリカ	8.7ノ
7	イギリス	7.4ノ
31	日本	5.1ノ

あります。従いまして非常に原始的なお酒の造り方として考えられますのは、只果物を集めておいた所、その果物が腐って、アルコールが出来た。その汁を口に入れて見ると非常に旨い。そういう事でそれを飲み出したというのがそもそも発端かと思ひます。

自然界にはこのブドウ糖を含んだもの、所謂果汁、或は糖蜜といったものがございます。

これは量が限られておりますので、酒を造るにはブドウ糖をどうすれば作る事が出来るかという事を考えねばなりません。そこでその大元となる澱粉を糖化することが考え出された。従つて酒類の原料としましては、澱粉を原料としたもの、それから果実のようなブドウ糖そのもの、この二種類と申してよいと思ひます。

発酵の形式としまして、一応ブドウ糖からアルコールを作る、これを単発酵と申しますし、澱粉から一旦ブドウ糖を作り、更にアルコールを作る、こういう形式を複発酵と申します。

ビールの様に糖化と発酵というものが、別々の桶で行われる方法を単行複発酵、日本酒の様に糖化と発酵が一つの桶で行われるものを併行複発酵と言ひます。

澱粉をブドウ糖に変える。これには色々な種類の糖化酵素が働いて居るわけでございますが、外国ではビール、ウイスキー等の場合に麦芽の酵素を利用して居りますし、中国を初め日本・朝鮮等、東洋の場合専ら麴の酵素を利用して居るわけでありませう。この麴を利用するというのは、西洋には全く見られない独特の糖化法であります。

この様にお酒と言うものは、発酵によって造られる。これが醸造酒或は発酵酒といわれるものでありまして、アルコール分も二、三%から一〇%内外、最高が二十%位で、それ以上のアルコール分を醸酵によつては造るのは不可能であります。醸酵法の酒の中でも日本酒は二十%までアルコールを出すことが出来ます。これは併行複発酵と言う方式をとっているからだと言われております。とにかく発酵酒の中では一番アルコール収率の高い、技術水準の高い製法であります。この様な発酵酒を、更に蒸溜して造つた酒が蒸溜酒であります。蒸溜酒になりますと、いくらでもアルコール分を高くする事が出来ますので、一般的に酒として売られていますのは、二十%から六十%にうすめられて居ります。

三番目には醸造酒・蒸溜酒を原料といたしまして色々ミックスして作つたもの。これを混成酒と言つています。カクテルなどがこれに入ります。アルコール分は種々雑多であります。

次にビールの製造について申しますと、先ず大麦を発芽させまして麦芽を作り、これを或程度加熱乾燥させまして、その麦芽の中に出来たヂアスターゼ糖化酵素を利用して、その麦芽自体を糖化させて、糖化液を造ります。

これへポップを入れます、ビール特有の芳香と苦みとを与えます。これに酵母を加えて醸酵させビールを造るわけでございます。一般的にビールのアルコール分は四%位であります、日本のビールはドイツのピルゼンタイプでございます。ドイツでは色々なタイプがあり、アルコー

ル分も色々ですが日本の場合には各社共大体同じにしないと売りにくいと聞いております。

黒ビールは麦芽を少し強い目に焦しますと色もつきまします、また所謂焦げくさい匂いもついて来ます。こうしたものを原料にして作ったものが黒ビールであります。更にアルコール分が約六%位あるスタウトというビールがあります。生ビールは後発酵をすませたものを濾過して、これを樽詰または瓶詰したものであります。以前は瓶ビールの場合、必ず加熱殺菌していましたが、最近では濾過技術が進んで無菌濾過が可能となり、各社共生という商品を出す様になりました。しかし生ビールというのは、やはり蔵から出まして、一週間位迄が本当においしいのであります。これがやはり一月、二月経つと特に夏場などは可成り味が低下して参ります。最近生ビールがブームとなっていますが、只生ビールという感覚というものが受けて、各社共これに非常に力を入れてる様です。

葡萄酒は、フランスの特産のようにいわれますが、ドイツ、イタリア、スペイン等ヨーロッパでは一般的に造られています。白ブドウ酒と赤ブドウ酒がありますが、白の方はブドウ果皮、種子などを全部除きまして、所謂ブドウ果汁だけを醗酵させたものでございます。それに対して赤ブドウ酒の方は黒色系のブドウを使いまして、単にブドウの実を砕いたままで、これを発酵させましてその発酵中に、果皮の中の色素が、果汁の中に移って来るということでございます。従って白ブドウ酒の方は淡白な、あっさりした味であり、赤ブドウ酒の方はその皮から参りますタン

ニン質により幾分渋味なども出て来ます。ですから白ブドウ酒は魚料理によく、赤ブドウ酒は肉料理によいといわれています。ヨーロッパにはフランスのボルドウとか、ドイツのラインとか有名なワインの産地がありますが、ブドウは欧州系のブドウが香りも高いし、又あちらは雨量が少ないので、ブドウ果の糖分も高いという事でブドウ自体が良いわけです。ブドウ酒の場合、その品質は原料のブドウの果実の品質の良い悪しによつて、大体七、八十%決まっています。従つて良いブドウを使えば、良いブドウ酒が出来るといふことで、その点製造技術により品質が決まる日本酒に比べて造り易いともいえます。ブドウ酒は十%乃至十三%位のアルコール分があり、甘口と辛口とがあります。辛口はどちらかといえばテーブルワイン、食間酒に使われます。シャンパンは白ブドウ酒の一種ですが、これは瓶の中で後発酵させまして、途中で出来ました炭酸ガスを瓶の中に封じ込めたものです。

その他の発酵酒としましてはチェリーとかアップルなどの果実汁から造つたもの、又蜂蜜を原料としたミード、或は濁酒或は中国の紹興酒、老酒、中東の方で飲まれている山羊の乳酒クミース、韓国には高粱を用いたマツカリ等があります。

次に蒸溜酒に入りましてウイスキーの話を致します。製造法は先ずビールと同じ様な方法で、*「もろみ」*を造ります。只ビールの場合には途中でホップを入れますが、ウイスキーの場合にはホップを入れない。それから麦芽を乾燥致します時ウイスキーの場合には泥炭でいぶす。即ち燻蒸する。こ

の香がウイスキー独特の芳香に寄与します。そうして出来た「もろみ」をポットスチールという簡単な蒸溜機で蒸溜します。

蒸溜直後は大体六十%位のアルコール分がありますが、これは非常に青臭いもので、凡そウイスキーとは縁遠い何ともいへぬ香りを致していますが、これを樽につめまして、長年貯蔵しますと、樽からの香り、或はアルコールの熟成によって、所謂モルトウイスキーとなります。このモルトウイスキーにグレンウイスキーといわれる穀類からとりましたウイスキーをブレンドし、製品と致します。所謂スコッチは昔はモルトウイスキーばかりだったそうですが、十年二十年貯蔵致しますと、味は熟成して円くなって来ますものの、樽の香りなどが強くてかえって飲みにくくなります。或る時スコッチが余り高いものですから、安く売るためにグレンウイスキーをブレンドして出したところが却ってその方が飲み易いというので、一部の人に次第に飲まれたす様になりました。当時この様なブレンドウイスキーにスコッチウイスキーという名前をつけるのはけしからんという猛反対があったそうですが、現在では殆んどブレンドウイスキーとなっています。現在日本のウイスキーも勿論このブレンドウイスキーが主流です。

日本のウイスキーの場合は法律で級別が定められていまして、これが即ちモルトウイスキーの混和率になっています。特級として出す時には少なくとも二十三%以上はモルトウイスキーを入れなさい、一級の場合は十三%から二十三%、二級の場合は十三%以下でも結構ですというので

す。ですから合成ウイスキーと申しますかモルトウイスキーの全く入っていないウイスキーが二級にはあるといえるわけでありませう。ただモルトウイスキー、又の名、本格ウイスキーといわれるものは良くいえば特徴、悪くいえば「クセ」が強く、少し飲むにはいいが沢山は飲めません。そういう意味ではブレンドウイスキーの方が飲み易く現在の嗜好にマッチしているといえます。その他のウイスキーとしてはグレンウイスキーやアメリカやカナダのトウモロコシを原料としたバーボンがあります。

ブランデーは一般的には果実酒を蒸溜したものであります。ブランデーといえはブドウから取ったものだと理解されているようですが、本当はその他にもチェリーブランデーなどがあります。ブランデーも原料のブドウ酒が良ければ良いブランデーが出来ます。先程のブドウ酒の折に言い忘れましたが、ブドウ酒とは古い程良いとお考えの方もおられるかも知れませんが、これは品質的には決してそうではありません。本当においしいのは二年か三年熟成したもので、それを越すと、品質は実際には落ちて来ます。ヨーロッパでも三年か五年に一度良い果実の採れる年があり、その様な年には当然良いブドウ酒が出来るわけですが、そういった年のブドウ酒は非常に珍重され、年を経るに従って高価となり十年二十年後には骨董品のな価値を呼んで来ることになりました。しかし実際にはやはり、発酵酒ですので、おいしさの年限があります。

一寸脱線しましたが、ブランデーは、ブドウ酒を蒸溜したもので、これは何と申しましても、

フランスのコニャック地方に産しますブランデーが一番有名で、通称コニャックという名を以て呼ばれています。アルコール分はウイスキーと同じく、四十%から四十五%位、瓶にそれぞれスリスター、VO VSO V SOP XO等の品質を示す表示がなされています。これは日本の特級、一級といった官制の表示ではありません。各メーカー独特の品質基準であります。従って同じVSOでも各社によってそれぞれ品質が違ふ。

言い換えれば同じVSOでも一本一万円のVSOもあれば、一本二万円するものもあるということであります。その他、Extra或はナポレオン等の名称がつけられていますが、それはそれぞれのメーカーのブレンダーが一つの基準を作っています、それによってこの名称をつけて売っていると聞いて居ます。

その他蒸溜酒にはジンとかラムとかウォッカなどがあります。プリントにそれぞれ書いてございますので、時間ありませんのでご覧いただきたいと思ひます。我国古来の蒸溜酒としては「しようちゆう」がありますが、我社でもかなり売っております、一寸最近のブームとなつています。しようちゆうは味も香りもなく若い人達が召しあがる時に、これをベースにして色んなものを混ぜて、飲む、そういう有利さがあるのと、価格が手頃という、その二つからブームになつたと思われまゝ。戦後の酒のない時代のメチールの入つた「しようちゆう」とか、或は「カストリしようちゆう」とかが頭にありますので「しようちゆう」はどうもまずいとかが、安物であるとい

うようなイメージが、非常に強いわけですが、最近はむしろ「しょうちゅう」ベースのカクテルを造って、その時々々のTPOで飲むという感じで、「しょうちゅう」が非常によく売れています。全国でも去年の売上げの約百三十%になっています。「しょうちゅう」甲類と乙類の二種類がありまして甲類の方は純粹のアルコールに近いものでありますが、乙類の方はウイスキーと同じ様にポットスチールで蒸溜しますのでアルコール分だけではなく、それぞれの原料から来るフレーバ等がその「しょうちゅう」に乗ってまいります。これもやはり強過ぎますと若い人の嗜好に合いませんので、イオン交換樹脂をかけたなり或は炭素濾過をしたりして、或程度香りを抜いて出して居ます。因みに「そばしょうちゅう」とかいのがございますが、そばを原料として造った「そばしょうちゅう」を十五%以上入れれば「そばしょうちゅう」と銘打って出せるということになっています。なぜそういった基準が出来たかと申しますと、現在市販されているおそば、中にはうどんに近いのがありますが、十五%そば粉が入っていればおそばとして出せるのだからだそうです。

次にみりんは昔は「しょうちゅう」と混ぜて「本直し」或いは「柳かげ」という名で飲まれていましたが今は殆ど調味料として使われています。白酒はお雛様の時だけしか使われませんが、これはみりんに予め水につけておいた米を入れて、そしてすりつぶしてあはしたどろっとしたものにしたものです。

その他、色んな薬味を入れた薬味酒があります。リキュールは非常に種類が多く、果実を主原料としたキュラソー、スロージン、香葉草を主原料としたアブサン、ペパーミントなど、それからコーヒー、紅茶等を入れたクリーム系といわれるリキュールもあります。とにかく色々なリキュールが売られていますが、食後の酒として僅かに飲まれるという程度であり、量的に多く売られているものではありません。

以上申上げて来たように、酒というのは各国それぞれの気候風土によって培われて来たもの、原料入手の難易さも当然これに関連がありますが、ともかくそれが長年の経験で、精選され、よく飲まれるものだけが現在に残ってそれぞれ定着して来たと考えられるのであります。

いよいよ日本酒に入りますが、日本にもともとある米を原料として作られたのが、日本酒であります。所謂酒造好適米というのを使っています。これは玄米千粒の重さが大体三十gから三十g位の大粒種であります。皆さんが召し上っておられる米、コシヒカリ等一般に市販されている米は、大体二十gから二十三gであります。それに比べて非常にいい米を使っているという事が申せます。因みに玄米が現在一俵(六十kg)当り一万九千円から二万円位ですが、こうした大粒種になりますと、更にそれに四、五千円の奨励金をつけねばなりません。それでも風で倒れやすいということ、収量が少ないなど、農家でなかなか作ってくれません。このため全部が全部好適米が使えるという状態ではなく当然一般食糧米も使わざるを得ません。このような玄米を、先

ず精米致すわけですが、皆さん方が召し上っている飯米は玄米百に対して通常九〇%位に精白してあります。所が酒の場合は七〇乃至七五%の白米となるように精米します。特に吟醸酒というのは更に白く五〇%から四十%まで精米しますので、真珠の小さい粒のようにまるいものになり、このような白米を、水洗をして、それに一定量の水を吸わせまして甑（コシキ）という蒸籠（セイロ）の大きかりなもので蒸すのであります。そのフローシートが次の頁にありますのでご覧下さい。こうして出来た蒸し米に、独特の黄麴菌、種もやしといいますが、これをふりかけ、四十時間から四十二時間位で、麴を作ることが出来ます。皆さん方が召し上っておられる味噌とか、醤油に使う麴も同じ様な手法で作っています。一方先程申しましたように、酒造りには酵母が必要であります。その酵母を培養する為に、酒母又は酏（モト）ともいいますが、これを予め造っておきます。これはフラスコなどで培養した酵母を更に酒母の中で拡大培養するのだとお考え戴けば結構であります。当然最終的に造ります酏（モロミ）の量、これに比例して酒母の量は加減するのであります。この辺は長年の経験によりまして一定の配合方法が来ています。酒母を原料にしましてそれへ蒸し米と麴と水を仕込んで行く。仕込み方法もフローシートにございますように、三段階に分けて仕込みます。即ち初添、仲添、留添と計四日間は要します。仕込みは三回ですが四日間に分けて仕込む。その理由としましては酒母というもので或程度酵母を培養してございませうけれども、一つの醪を仕上げる為には尚酵母数が足りない。従って蒸米、麴を

段階的に加えて酵母の培養を図って行こうという考え方で三段仕込みと言っています。これなんかは本当に現在でこそ化学が発達しまして、色々な理由づけがされていますけれど、こうした仕込方法が江戸時代に或程度確立されていた事を考えると、昔の酒造家の科学的な実施法を痛感させられます。又詳しく説明を申しませんが、(5)の酵母の所に書いておきました様に、この昔からの製造方法による酵母を生醗(キモト)といっていますが、これなど現在いわれている酵母の純粹培養を全く経験からだけであみ出したという点、昔の人の偉さに驚嘆する次第です。ただこの方法は大変手間がかかりますので、現在は簡略化した方法(速醸醗)を採っていますが、酵母造りの基本的な考え方は昔と全く変わっていません。

さてこうして仕込んだ醗は大体二十日位でアルコール醗酵を終えて熟成醗となります。この熟成醗を酒槽(サカブネ)に入れて、清酒と酒粕とに分離させます。この操作を上槽といいますが、熟成醗の時点で或程度アルコールを添加しております。アルコールを添加せずにしぼりました酒を純米醸造酒、アルコールを添加した酒を通常アルコール酒といっています。アルコールの方がマイルドで飲みやすく、市販酒の殆んどがアルコール酒です。上槽直後の清酒はササニゴリしていますが、四、五日置きますと上の方が澄んで来ます。その澄んだ部分を更に濾過をしまして約六十度で加熱殺菌をする。これを火入といいますが、火入後ホーロータンクで貯蔵します。貯蔵酒は少くとも三、四ヶ月熟成させた後ブレンドし濾過し、規格まで割水(加水)して瓶詰出荷されます。

現在清酒には特級、一級、二級という級別があります。これは酒税法という法律で決められていまして1/1当りの税率がそれぞれ違ってきます。酒は出来上りました時は全部二級であります。各国税局には級別審査会というのがあります。貯蔵の桶一本毎にサンプルをその審査会に提出して審査を受け、これは一級以上の資格があるとか、或は特級以上の資格があるとか、そういった認定がされますと、そこで初めて一級なり特級にして出せるといふ仕組になっています。審査員が製品の色を一点、香りを三点、味を六点という配分で点数をつけまして総点計十点満点であります。各審査員の投票を集計して一定の規格以上なければ、一級、特級にはならないのです。審査員は大体十四、五人で、清酒業界それから大学の先生、或は問屋さん、小売屋さんの酎酒(キシユ)に堪能な方々が予め国税局長から任命されていまして、年に何回か審査会を開いて級別の認定をします。

私共にはすれば出来るだけ特級を飲んでいただきたい方が有難いわけですが、税金が大分違いますので、そういう意味から二級を召し上がった方がお得といえます。只一級特級と申しますのは、国家試験を通ったと申しますか、ともかく国で、オーソライズされたものでありますから安心して飲んでいただけるというわけです。二級の場合はそうした審査がないだけに、いいものもあればわるいものもあるという事だけは承知していただきたい。いい二級を愛用されればよいのではないかと思えます。

先程申しましたウイスキーの級の決め方と、お酒の級の決め方は大部違ひまして、ウイスキーの場合はあくまでも、スコッチというのが基準になっていきます。従つて日本のウイスキーの目標もスコッチに置いてある。専門的な話になりますが、ウイスキーの香氣成分をガスクロマトグラフにかけますと二十%以上モルトウイスキーを入れたものは、ほぼスコッチに近い波型が出て来る。それ以下ではどうしてもスコッチと似たものにはならないと聞いています。ですからウイスキーの場合はこういった目標というものがあつてから非常にやり易い。清酒の場合は全く独特の方法で数字的な規格というよりも、むしろ官能検査によつて定められています。そこで次に喇酒について少しふれて見たいと思います。

色は余り濃いものはよくありません。その理由は精白度の低い、黒い米を使つたり、醪の管理がよくなかつた、品質の悪い酒は一般に着色度が高い。最近では活性炭素を使ひまして、濾過したりしますが、悪い酒は瓶詰して出荷しましてから日数がたつにつれまして、劣化といいますが、悪くなる度合いが早いわけでありませう。それぞれ瓶に何日に詰めたかというのが書いてありますから、古いものでも余り色の濃くなつていないものはよい酒ということがお判りになると思ひます。

次に香りは所謂発酵香、どちらかといへばフルーティな香りのあるものが良いとされます。瓶詰して古くなつて参りますと、中国の紹興酒に似た香りが段々強くなつて来ます。

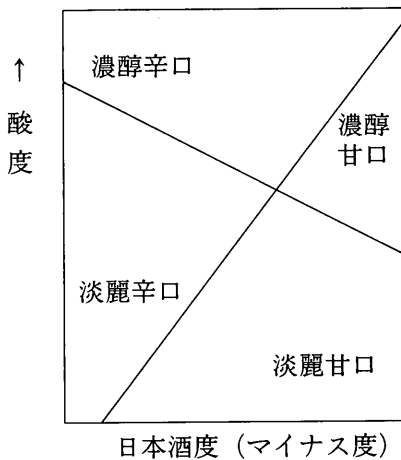
私共は此の香りを老香（ヒネカ）または瓶香（ビンカ）といっています。清酒に日光光線特に紫外線が当たりますと、アミノ酸が変化してこうした老香をつけて来ます。最近一升瓶の青色が茶色に変わって来ていますがこれはこの紫外線を防ぐためです。

清酒の味は一般的に甘、酸、辛、渋、苦の五つの味の調和によって形成されているといわれています。甘みはブドウ糖を主体としたもの、酸はコハク酸、乳酸から成り、辛みは塩からいではなく、アルコールの刺激味です。渋味、苦味は大体アミノ酸から来る。こういった五味が混然調和している酒がよい酒といわれています。更にそれだけでなく、それに旨味（ウマミ）がなくてはなりません。

旨味は例のコンブダシ、鰹ダシに似た味です。五味が調和していても旨味のない酒は駄目です。例えば合成清酒などは清酒に比べて旨味が乏しいといえます。もう一つの味として綺麗さ、雑味というものがあります。雑味の少ない酒をキレイな酒といいます。例えば黒砂糖で作った饅頭と白砂糖だけで作った饅頭との相違を考えていただければよいと思います。両方の饅頭の糖分が同じ場合、どうしても雑味が多い黒砂糖の饅頭は多くは食べられない。白砂糖の饅頭はあっさりしているのだから沢山たべられるわけです。いわばこの辺の違いがやはり酒にもあるわけです。しるこに塩を入れたり、西瓜に塩をふりかける、これは雑味で濃味を強調しているのでありまして、少ない量を食べて満足感を味わう時はその方がよい。従って雑味というものは或程度必要な

わけであります。その辺のかねあいがある場合は難しいと言えるかと思えます。私共としてはあくまで綺麗な酒を出来るだけ沢山飲んでいただき、あきのこない酒を造るというのを目標にしています。

次に甘口、辛口ですが、これは日本酒度という数値で表示しています。日本酒度を計るには日本酒度計を用いますが、これは比重計の一種にボーメ計というのがありますが、このボーメ計の度数の一度を更に十度に拡大して作られたものが日本酒度計で、プラスマイナス零を基点にしてマイナス度の高い方が甘い、プラス度の高い方が辛いという風に決められております。ですから酒の甘辛はマイナス何度とか、プラス何度とかで示します。お酒の糖分は大体三〜四%位です。まあマイナス、プラス、甘口辛口と申しますけれども、非常に僅かな量でありまして素人の方ですと日本酒度で少なくとも六〜七度の差がなければどちらが甘いか辛いかの判別は難しい様です。この様に甘辛の基本は日本酒度ですが、更に酸というものが甘辛に微妙な影響を与えます。一般的に日本酒度を一定にして、酸を多くしますと、辛口に喇けます。逆に酸を少なくしますと甘口に喇けます。その表の左から右へマイナス度、下から上へ酸度、夫々少いものから多いものを取りますと、大体上にあります酒というものは、つまり日本酒度がマイナスが多くて、そして酸が多いもの、これが標準の辛口になります。右側の半分が濃醇甘口になり、下側は淡麗型でありまして、左側が辛口、右側が甘口となる。大体そのように分類出来ます。そういうことで、甘口



辛口を私共はそれぞれ区別しておるわけでありませう。

また冷酒と燗酒でも大部違つて参ります。同じ酒でも燗酒、特に熱燗に致しますと、一層辛口に喇けます。又その時に召し上る酒の肴によつても、これは變つて来るわけです。

酸と熟成について少しふれて見ます。清酒の酸は一、四、一、六位ですが、出来たての清酒は余りおいしくないというのは、酸味が離れるといひますか舌に刺激的に作用するからです。二ヶ月三ヶ月置かれるに従つて熟成が進んで酸味が調和して来る。ブドウ酒などでも同じで、ブドウ酒の酸は七、一〇位ですが熟成によつて味が円くなつて来て、いわゆる酸っぱい味がなくなつてくる。

紹興酒などになりますと、これは日本の清酒と違ひまして、醪にある菌も日本酒のそれと違ひ且つ菌学的にも余り純粹とはいはず、非常に酸度が多いのですが、ああいう風に甕の中で三、五年貯蔵される間に酸味というものが円くなつて来て判らなくなつてくる。これが熟成の重要なところですから甘口、辛口とこの酒はどちらかと聞かれ

ましても一概には答え難いというのが実情であります。

まあ一般的には日本酒度のマイナスが甘口でプラスの方は辛いということはいえらると思ひます。段々時間が参りましたので、最後によっぱらい度について一寸申上げて終りたいと思ひます。これはまあ私の申上げる範疇ではなくてお医者さんの分野になるわけですが、アルコール度数で考えますと、清酒一合が、ビール瓶大瓶一本、これはウイスキー、ブランデーのダブル一杯という位のアルコール分に相当します。お医者様によりますと、大体アルコールは胃袋からは二十%、腸から八十%吸収されるとの事です。だからその酔払い度というのは、結局単位時間に飲むアルコールの量、これに従つて早く酔払うか酔払わないかきまつて参りますし、胃袋の中に食物が入つているかどうか、即ち空き腹で飲むかどうか、これによつて吸収の速度が違つて来る。それによつて早く酔払うか酔払はないかきまる。

まあ大体日本人というのは昔からブアーな人間と思つたのですが、杓の端っこに塩をのつけて、それを肴に飲む。これは封建時代にはお米というものが貨幣の代りで非常に高かつた。それで一般庶民の口にはなかなか清酒というものは入らなかつた。それをなるべく少ない量で、多量飲んだ如く酔払いたいという場合には出来るだけ腹を空かせて飲む。これは早く酔払う秘訣だと思ひますけれども、飲み方としては感心出来ない。ですから十分召し上りながら、ゆつくり飲んでいただくというのがよい。只余り飲み過ぎはよくないので、二日酔について申しておきます。大体

これも医学の方から智慧を拝借致しますと、アルコールの新陳代謝される量は、約一時間に、人によって違いますが一般に百分アルコールで八mlだそうです。これは当然一旦アルデヒドに変わり、それが酸に変わる。更に炭酸ガスとなって、逃げ出してゆくわけですから、当然人によっては汗や尿などによっても排泄されます。ですからなかなか実行は難しいと思いますが何時位迄に、どれ位の量を飲み、それ以後は飲まないというのが、二日酔にならない秘訣であります。巷間よくビールを飲み、ウイスキーを飲み、或は清酒を飲む、チャンポンしますと、二日酔になるといいますが、あれは実際はそうじゃありません。チャンポンで二日酔になるということは絶対ありません。寧ろチャンポンをするような時は、次から次へと梯子をかけるので段々量が多くなる。更には寝る時間が遅くなる。奥さんにおこられるという風になって、余計に頭が痛くなるのではないかという風に考えています。

以上とりとめのない話をしましたが、丁度時間となりましたのでこれで終らせていただきます。

(宝酒造株式会社清酒製造部長
元関東信越国税局鑑定官室長)