

## 地酒目利き道

# 地酒の頂点大吟醸酒とは

## 大吟醸酒とは

発酵食品は、食べ物を腐らせる原因となる微生物の力を借りて造ったもの、臭いとか酸っぱいとか「腐」のイメージを持っているのは筆者だけではないと思います。

しかし、同じ発酵食品でありながら、大吟醸酒が持っているものは、「繊細さ」「気品」「きれいさ」であり、「腐」のイメージとは全く正反対のものであるといえます。

日本酒進歩の歴史をふりかえてみると、最初は口かみの酒から始まって、かたはく、もろはく、縦型精米機と、進歩するにしたがって「きれいな酒」を造るための技術が発達していきます。このことが表しているのは、酒造りに関わっていた人たちが「いかにしてきれいな酒を造るか」ということに傾倒していたということです。

もし、全国の蔵元が「酒は旨ければよい」というだけなら日本酒の魅力は半減してしまうでしょう。

「お神酒（おみき）」というものが日本に定着していますが、もともと酒というものは神道と深い関わりがあるものなのです。そして、この意識は現代まで日本人の中に深く根付きます。日本人の心の中には現在でも「酒は聖なるもの」という意識が眠っています。

蔵元の本道は日本酒を「聖なるもの」に近付けることです。そして、大吟醸酒はまさに日本酒の本道であり、現在の日本酒の最も素晴らしい姿なのです。

### 大吟醸酒のキーワード

## 高精白

米の旨味の成分であるアミノ酸は大吟醸造りにおいては大敵です。

米中のアミノ酸は米粒の表面になるにしたがい含有量が多くなります。そのため、大吟醸造りにおいては、アミノ酸の多い、米外側部分を全て削り取り、米の中心の純粋なでんぷん質が含まれている部分のみを使用します。



### 大吟醸酒のキーワード

## 限定吸水

酒造りにおいて、当然のことですが、酒米を蒸すことで、蒸し米にしてから、麴米や掛米として使用されます。

蒸し米の善し悪しは、お酒の出来に大きく作用します。蒸し米造りは杜氏が最も神経を使う工程の一つです。

良い蒸し米をあげるための、一つの鍵となるのが、米を蒸す前に米に水を吸わせる「洗米」「浸漬」です。

大吟醸酒に用いられる高精米の酒米は吸水スピードが非常に早く、最適な吸水率を得るために、杜氏の経験と勘によって、吸水時間を秒単位で計る限定吸水が行われます。



### 大吟醸酒のキーワード

## 低温長期発酵

清酒モロミは低温で時間をかけてゆっくり発酵させることが雑菌の繁殖を抑えるために大切です。

大吟醸モロミでは通常のモロミに比べさらに低温で時間をかけて発酵させます。それを、低温長期発酵というのですが、低温長期発酵によって、大吟醸酒の芳香な香りが生み出されます。



### 大吟醸酒のキーワード

## 低温熟成

搾ったばかりの新酒は、まだ荒々しく、渋味もあるため、一定期間貯蔵して熟成を経てから出荷されることとなります。

特に、大吟醸酒では、その繊細な香味を保つために、低温で冷蔵貯蔵されます。

そして、低温でゆっくりと熟成された大吟醸酒は、爽やかな風味を保ちながら、きめ細かく奥の深い気品のある酒質となります。



## 新着美酒

せんとう

### 仙頭の梅酒

朝摘み梅使用

土佐しらぎくで人気の地酒蔵、仙頭酒造から梅酒が発売されました。

朝摘みした梅を使用しているために、梅の香ばしい香りが特徴、甘みを押さえた逸品に仕上がっています。

梅酒は甘くて飲めないという方にもおすすめ出来ます。

一升瓶 2,940円  
四合瓶 1,430円



### 大信州 仕込47号

純米大吟醸 無濾過

大信州の酒づくりは小仕込みで行われます。その中でも特に出来の良い酒は仕込み番号のついたラベルで限定出荷されます。

49号は、口の中に入れた時にほのかな甘みと香りがパッと広がり、やさしい余韻が残ります。

一升瓶 3,680円



かざん

### 霞山樽生原酒

純米吟醸生原酒杉樽貯蔵

純米吟醸酒原酒を上質な杉樽に貯蔵したというこだわりの樽酒です。

心地よい樽の香りが郷乃譽の酒にマッチしており、樽酒ってこんなにおいしい美味しいのかと思わせる逸品です。

一升瓶 4,400円  
四合瓶 2,200円



### 大信州 仕込52号

純米大吟醸 無濾過本生

大信州の酒づくりは小仕込みで行われます。その中で特に出来の良い酒は仕込み番号のついたラベルで限定出荷されます。

52号の特徴は濃厚旨口で香味、旨味ともに十分に感じれる逸品です。

一升瓶 3,680円



### 龍勢 掘出しもん

特別純米生詰

このお酒もともと、発売する予定はなかったのですが、初呑切りの際、ひやおろしとして出荷されるお酒の中で、際立って美味しいものが見つかったので急遽発売にふみきりました。

透明感のある酸味と調和した味わいが持ち味のお酒です。

一升瓶 3,000円



### 雪漫々 五年熟成

大吟醸五年氷点下熟成

雪漫々とありますが中身は出羽桜最高峰の「万麗」を、零度以下で五年熟成させたというものです。

熟成によるやや枯れた奥の深い味わいをもった上品で気品のある高級酒です。

四合瓶 5,250円



## 酒の会のご案内

★券は当店で販売しています★

### 第23回日本名門酒会 札幌友の会のご案内

日時 平成17年10月5日(水曜日)pm6:30より  
場所 札幌ロイヤルホテル 3Fロイヤルホール  
札幌市中央区南7条東1丁目  
TEL 011-511-2121  
会費 4,000円(当日5,000円)

### 第13回 「蔵元を囲む会」

日時 平成17年10月16日(日曜日)pm7:00より  
場所 サッポロ ルネッサンスホテル B1  
札幌市豊平区豊平4条1丁目  
TEL 011-821-1111  
会費 10,000円(飲食の出店あり、お食事つき)