

日本酒イベント挨拶と日本酒紹介の概要

ユネスコ日本政府代表部主催、ISSE 及びギャラリーK の協力によるユネスコ本部での日本酒利き酒会へのご来訪を歓迎。

この会は、3つの観点から私の喜びとするところ。

- ①ユネスコは文化を担当する唯一の国際機関。そして日本酒は日本文化の重要な構成要素である芸術品。
- ②和食がユネスコの無形文化遺産に登録。和食に最も合う飲み物が日本酒。
- ③今月末に在カナダ日本大使として赴任する自分にとって、ユネスコにおける最初で最後の利き酒イベント。

まず、協賛頂いた全国の20の蔵元に感謝。あわせて40種もの貴重なお酒の提供を頂いた。蔵元と酒の名前は配布済みのリストに記載。

4つの蔵元が代表を派遣。千代結び酒造、加藤吉平商店、旭酒造、大七酒造の参加者を個別に紹介。ISSE 及びギャラリーK の代表を紹介。

更に特別ゲストとしてぐい呑みを持ってきてくれた陶芸家の桐谷氏を紹介。

本日は利き酒のための最小限の知識についての発言に絞る。

最初に2つの重要なこと。

- ①日本酒は蒸留酒ではなく醸造酒。アルコール度は15~17度でワインより少し強い程度。
- ②酒は米と水から醸され、ワイン同様多様性に富む。米、水、酵母、醸造方法、等が多様性に貢献。

次に、利き酒会に臨むに当たり4点指摘。

- ①精米歩合の違いによる3種類の酒を味わってほしい。(純米)大吟醸、(純米)吟醸、純米の3つのカテゴリー。大吟醸が最も洗練されており、純粋なデンプンを取り出すため米粒の50%以上を磨きとる。2番目は40%以上を磨きとる。これら2種は、低温で醸され、それにより良い香りがでる。低温で醸されるので、通常は冷やして飲む。3番目は30%以上を磨きとる。常温又はお燗に向いている。

- ②皆さんの知っている酒とは全く異なる2種類の酒を味わってほしい。それは

発泡酒と古酒。発泡酒は発酵が完全に終わっていない若い酒、シャンパン酒。古酒は、3年以上熟成させた酒で、今日は10年以上のものもある。古酒は、色が濃くなり、味は柔らかになり、紹興酒やシェリーのような香りを持つ。肉料理によく合う。

③温度による違いを味わってほしい。高品質の酒は低温で醸されるので、通常は冷やで飲む。純米は、常温又は燗で飲む。温度により味が変化する。桐谷氏のぐい呑みで燗酒を味わってほしい。

④酒の味については、「軽い・フレッシュ・澄んだー重い・熟成した・複雑な」という軸と「香り高い・華やかー穏やか、控え目」という軸の2つの組み合わせで分類される。日本酒造協会によれば、軽く、香り高い(大吟醸、吟醸)、軽く、控え目(吟醸の一部、生酒)、重く、香り高い(古酒)、重く、控え目(純米)に4分類。

実に多様な酒があり、詳細には入らないが、生酛等の伝統的手法、低温殺菌を行っていない生酒等がある。本日は味の違いを見つけられることを期待。

最後に利き酒会での注意事項を2点。

①時々水を飲んでほしい。利き酒用のグラスや杯で水を飲めば、グラスをすすげるし、酔いも防ぐ。酒は米と水からできているので、水は酒に馴染む。

②和食のつまみを用意したので時々口にしてほしい。食べ物は酒の味を分かりやすくさせることもある。今日は食べ物の量はあまり多くない。あくまで日本酒が主人公で、食べ物は脇役。

静聴に感謝。