

Next ヒライ信



VOL.3
2023年10月
令和5年10月
第290号



がくしゅう 楽習塾 塾長 平井 たかお 幸雄

hiraisin@par.odn.ne.jp

酔っぱらいの戯言（日本酒の日に因んで）

10月1日は日本酒の日です。1978年（昭和53年）に日本酒造組合中央会が制定。その由来は2つあります。ひとつは、多くの蔵で酒造りが始まる時期だということ。10月に入ると新米の収穫が始まり、全国各地の蔵が、この日に日本酒造りを始めます。もうひとつは、十二支の干支は各月にも当てはめられています。10月は「酉」。この「酉」という漢字は、もともと酒壺や酒そのものを意味している、そして「酒」という漢字の旁でもある。



そこで、この一年間、私が呑んだ日本酒を並べて酔っぱらいの戯言（たわごと）を添えてみた。

 <p>飛露喜（ひろき・福島） 傘寿の祝いに、ユーモアスピーチの会のメンバーから贈られた幻の銘酒。ラベルが手作り風で、酒の味も生で、すっきり、冷やで味わいました。傘寿の祝いにぴったりで、ひろき気分、酔いしれ、ひらいは若返りました。</p>	 <p>富士山グラス 傘寿の祝いに次男夫婦・孫たちから贈られた江戸切子の技術で、底に富士山が彫られたグラス。入れる酒によって富士山の色が変わる。ワインだと赤富士、ウイスキーは黄金富士、日本酒だと琥珀富士と、色々変化を楽しめました。</p>	 <p>桑の都（ひやおろし本醸造） 八王子・小澤酒造場 かつては八王子市内甲州街道沿いに2つの酒蔵があった。現在は小さな販売店がボツと1軒あるのみ。病院の定期健診の帰りに、そこを通りすがりにこれを買求めた。「ひやおろし」とは春に絞った酒を加熱殺菌して秋まで熟成させた酒。「秋あがり」ともいう。</p>	 <p>武藤好文窯の唐津焼 義兄が、津久井湖にあった窯元から譲り受けた大量の陶器を自由に持って行って良いというので、チョイスしてきた酒器。私の酒器収集の266~279個目の酒器となった。</p>
 <p>磯自慢 高校時代の友人から贈られた静岡・焼津の銘酒。かつて洞爺湖サミットの際、乾杯酒として出され有名になり、入手困難な酒。今年3年ぶりに開催された高校同窓会の際にも呑んだ。</p>	 <p>高尾天狗 途絶えてしまった八王子の酒づくりを再生しようと2014年八王子酒造りプロジェクト『はちぶろ』が発足。長野「諏訪五蔵」の一つ、「舞姫」を買取り、まずは八王子産の米を使った酒「高尾の天狗」が誕生した。</p>	 <p>高尾天狗 (TENGU of TAKAO) 初詣に高尾山に登った際、ケーブルカーを降りたところにある売店で買求めた。八王子新品種2021収穫米。タンク番号802の限定品。精米歩合55%</p>	 <p>沢の鶴 (100人の唎酒師) 名前とパッケージにつられて購入。「限外濾過(げんがいろか)」と呼ばれる濾過技術で生酒本来の美味しさ、豊かな風味を確保したという。100人の唎酒師の物語を味わった。</p>



土佐鶴 (高知)

新酒・しぼりたて
新年にしぼりたて新酒を呑むと、気持ちも新たになる。今年も健康で新年のスタートができた。



七賢 (山梨)

正月わが家に長男、次男夫婦、孫の一家7人が勢ぞろいする。次男が山梨から持参した。純米大吟醸・大中屋 精米歩合37%



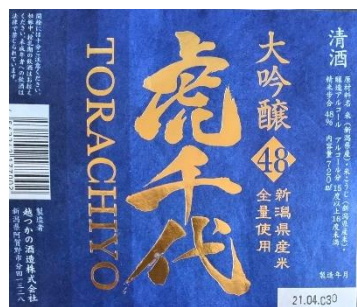
正雪 (吟醸・静岡由比)

私の実家は酒の小売屋だった。現在はクリーニング屋を兼業し、酒の販売は大幅に縮小。毎年みかんや新茶と一緒に静岡の地酒が届く。



仙禽 (せんきん・栃木)

立春朝搾りの酒。新宿・京王百貨店の酒コーナーで、2月4日立春の日に、入荷を待って買い求めた。



虎千代 (新潟・大吟醸)

新潟県産米使用。精米歩合48% カクヤスの格安シリーズの1000円弱で購入。キッリとした辛口で、値段以上に旨い。



澤乃井 (しぼりたて)

東京・多摩 小沢酒造の本醸造。沸々と華やかに香り立つフレッシュな新酒。純米生原酒。新酒でなければ楽しむことの出来ない香りと味わいが特徴です。



清水 (秋田・初しぼり)

2022年11月の新酒・初しぼりの酒。本醸造酒。青草を思わせる若く爽やかな香りと、秋田酒らしい濃醇で深い味わいが特徴。



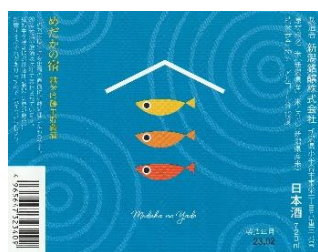
はむら (東京・羽村市)

羽村のお米と羽村の水で造ったお酒。羽村のチューリップ祭りの時に羽村市観光案内所で購入。隣町の福生市・石川酒造が醸造した。



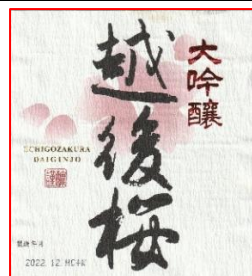
宮の雪 (三重・四日市)

山廃仕込み特別純米酒。三重県産米「神の穂」使用。



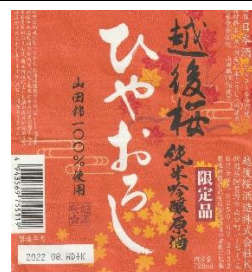
めだかの宿 (新潟・小千谷)

純米吟醸生貯蔵酒。メダカが三匹のかわいいイラスト



越後桜 (新潟)

大吟醸・精米歩合50% 透明感のある柔らかく まろやかな味わい。



越後桜 (新潟)

ひやおろし・純米吟醸原酒 8月製造

眠れずに一杯飲んだら起きられず

二日酔い帰る時には絶好調

忘年会酔いが覚めたら新年会

もう一本帰る電車もあと一本



賀茂泉 (広島)

広島は日本三大酒処(「兵庫・灘」「京都・伏見」「広島・西条」)。広島流純米酒(米、米麴、水だけで作られた清酒)

わが禁酒破れ衣となりにけりさしてもらおう ついでにもらおう 今日はこの酒 盃に徳利 私の小呑み(好み)



たかの井 (新潟)

端麗でキレの良い、キリッとした越後辛口の冷やし酒

酒を呑む人花なら蕾 今日酒さけ、明日もさけ 俺は一人で酒一升 隣のあいつは二人で一緒



千福 (広島)

純米吟醸・夏しぶき 爽やかでフルーティーな夏の酒

酒は百薬の長なるも 万病の元は酒より起こる 酒が好き 徳利も好き 杯と返事の 君も好き



東薫 (卯兵衛・千葉)

青春18きっぷで、千葉・佐原へ、その酒蔵に寄った際、旅の土産に買った。日本地図を作った伊能忠敬。その伊能家は酒造業を営む名主。卯兵衛はその伊能家に弟子入りし酒造業を興した蔵元。



けいげつ 桂月 (高知・土佐)
純米大吟醸、生酒



きょうひめ 京姫 (京都)
純米大吟醸



こしじふぶき 越路吹雪 (新潟)
大吟醸・新潟県産米使用



だいせっけい 大雪渓 (長野・北安曇)
しぼりたて・生原酒



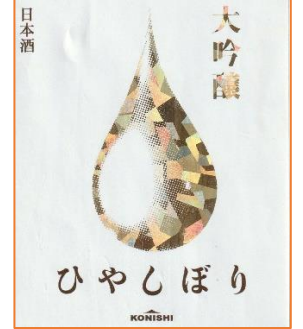
つるおかびじん 鶴岡美人 (山形・鶴岡)
純米吟醸酒



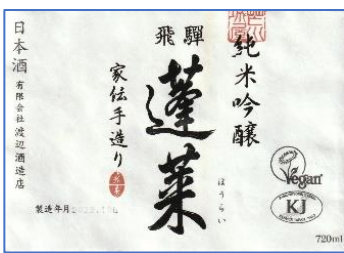
かがとび 加賀鳶 (石川・金沢)
純米吟醸・冷おろし



はくしか 白鹿 (兵庫・灘)
すずろ・夏季節限定



しらゆき 白雪 (兵庫・伊丹)
ひやしぼり
おいしい日本酒アワード最高金賞



ほうらい 蓬菜 (岐阜・飛騨)
純米吟醸・家伝手造り



ほうらい 蓬菜 (岐阜・飛騨)
蔵人しか飲めぬ新酒・生原酒



うめのやど 梅乃宿 (奈良県葛城市)
紅梅 純米



ほうおうびでん つるぎ 鳳凰美田 (剣・純米酒・栃木小山市)
香りは控えめ。フルーティーな甘さがあり、口当たりは柔らか。日光水系の豊富な地下水が潤した田園(美田)で育った稲(米)で作られた酒。鳳凰美田シリーズの中でも個性を感じるお酒。

私の実家は静岡の酒屋(小売業)。私は長男坊ですが、家業は継がず東京でサラリーマンになった。高校までは格好つけて前掛けをして、家業を手伝ったことを思い出す。



酒屋の前掛けの役割

- ①衣服の汚れを防ぐため
- ②きっちり腰ひもを結んで腰を守るため
- ③宣伝・PRのため

避雷針を発明したフランクリンは「酔うまで呑むな」と言った。

「ヒライ信」のひらいたかおは「酔うまで呑むよ」 警視庁は「乗るなら呑むな」と言う。

全国に日本酒の銘柄は4145銘柄(日本酒全蔵元全銘柄・主婦の友社発行調べ)あるそうだ。

60歳から全銘柄を呑み尽そうと挑戦中。年間100銘柄呑めば100歳までに達成できるはずだが・・・今年34銘柄しかできなかった。これではちょっと無理かな? 達成するためにもっと長生きしよう!?

八王子発 11坪の酒蔵誕生

料亭の一角を改装した小さな酒蔵が八王子に誕生した。わずか11坪あまりだが、都内で10万所目となる日本酒醸造所だ。八王子発の酒造りは、地元っ子の10年がかりの夢だった。

JR八王子駅から徒歩5分。杜氏の磯崎邦宏さん(44)ほど。「都市型ブルワリー」は「酒造りは手がかかるが、と銘打って4月から醸造を始めた「東京八王子酒造」は、年間最大6万樽の醸造が可能と謳う。戦後すぐまで多摩地域唯一の花街として栄えた地区にある。黒い板塀に囲まれた石畳の路地で、柳がそよぐ風情ある一帯だ。

コンパクトながら設備を取りそろえ、少量生産かつ年間醸造を掲げる。蔵は室温が5〜8度に保てる設計で、常にフレッシュな酒の提供を目指す。

代表を務める西仲鎌司さん(43)は、市内の酒蔵がほとんど減っていった寂しさを覚えている。生まれも育ちも八王子。実



醸造中の酒の発酵具合を確認する杜氏の磯崎邦宏さん(左)「東京八王子酒造」の西仲鎌司さん(右)と磯崎さん=いずれも八王子市中町

地元っ子 10年がかりの夢

「往時の活気を」■酒→SAKEへ挑む



家が創業した酒や飲料を専門に扱う商社で働いていたころだ。蔵の相次ぐ廃業とともに、八王子全体の元気がなくなっていくようにも感じていた。「八王子産の酒をつくって、街を盛り上げたい」東京五輪開催が決まった直後の2014年だった。世界にアピールできるチャンスがあると一念発起。夢に向けて動き始めた。

西仲さんは頭をひねった。すぐに免許取得を目指すのではなく、既存の酒蔵を買うのが現実だった。そんな経験が、八王子での酒蔵づくりの基礎にある。愛する地元から、酸味と甘みのバランスがとれた、飲みやすい日本酒造りを。試行錯誤の日々だ。

「蔵が一つあるだけで、たくさんの人と関わることができる。酒を介して、地域を盛り上げていける」この8月、試作品として日本酒300本を限定販売したところ、すぐに完売。今秋ごろから、試作品を再び販売する計画だという。「ここ八王子から日本酒の可能性を広げていきたい。酒からSAKEへ、です」漢字の「八」をモチーフにしたシンボルマークに、西仲さんはそんな思いも込めた。夢はかなったけれど、八王子発の挑戦は続いている。

(藤田大道)

朝日新聞 2023年9月13日(水) 朝刊

<https://tokyo-hachioji-shuzo.jp/>

ここは、妻の実家のすぐ裏にある。早く呑みたい！販売を待ち焦がれている。

