

『にごり酒』の謎

「にごり酒」と「ドロク」の違い

日本酒のことを正式には「清酒」といいますが、「清酒」とは本来、透明で清らかに澄んだお酒のことです。これに対して、「にごり酒」とは透明ではない濁ったお酒のことをいいますが、現在市販されている「にごり酒」のほとんどは「清酒」に分類されています。

また、「にごり酒」に非常によく似たお酒に「ドロク」があります。「ドロク」も「清酒」と同じように、水と米麹、蒸した米または、炊いたご飯などで造ったやや酸っぱい素朴な風味のお酒です。「ドロク」は、古くから民間で造られる日常のお酒でしたが、江戸時代に酒造りの技術や制度が整うに従い、民間での「ドロク」が禁じられるようになりました。近年、規制緩和策の一環として「ドロク特区」が制度化され、その特区内に限って旅館や民宿などが客に飲ませるために「ドロク」を造ることができるようになりました。

現在の酒税法では、「清酒」の定義の中に、発酵の終わった清酒のモロミを「濾したものと明記されています。従って、モロミを濾さずにそのまま飲む「ドロク」は、「清酒」には分類されないわけです。

普通の「清酒」は目の細かい布などでモロミを濾しますが、「にごり酒」は目の粗いザルのようなもので濾すのが一般的です。従って、どんなに濃い「にごり酒」であっても、「清酒」または「日本酒」の表示があるお酒は、必ず一度は濾しているのです。

「にごり酒」は日本酒のルーツか

「清酒」と「にごり酒」の区別がいつ頃からあったのか、定かではありません。

しかし、弥生時代以前から日本にあったといわれる「口噛みの酒」や、現在でも皇室の祭祀に用いられる「白酒」（しろき）や「黒酒」（くろき）が「にごり酒」であることを考えれば、もとも「にごり酒」が先にあって、後にそれを濾した「清酒」が誕生したと考えられます。

「清酒」についての記録は、播磨国風土記（716年頃）に「清酒（すみぎけ）の文字があり、天平時代（729年〜749年）の諸国正税帳にも「淨酒（すみぎけ）とありますが、それが「澄んだ酒」を意味するのか、宗教的な「清めの酒」を意味するのかわかりませんが、平安時代、宮中行事の施行規則を定めた延喜式（927年）には、宮中の酒造り専門の部署、造酒司で造られた様々なお酒のなかで「御酒」や「御井酒」という最も格式の高いお酒は澄酒であったことが記録されています。

お届けする「にごり酒」は、太古の酒造りの製法と、新しい発想が融合した個性的なお酒の数々です。驚きの味わいと日本酒のロマンをお楽しみください。



Heisei 19 Brewery Year

『新酒にごり酒祭』

にごり酒祭

頒布会

まるで雪のように白い酒

キャップを開く瞬間のスリリングな緊張感

立ちのぼる甘く清々しい香り

口に入れた瞬間感じるほのかな炭酸ガスの刺激

そして、滑らかで濃厚な口あたり

いま、さまざまな味わいに進化した「にごり酒」がおもしろい



日本名門酒会

きじょうしゅ 貴醸酒

～日本酒の貴腐～

日本の神話を伝える「古事記」「日本書紀」のなかには、いくつかのお酒が登場します。

そのなかで、古代のお酒の製法を物語る「ヤシオリノサケ」（八咫折酒）というお酒が貴醸酒の原型です。

日本神話の最高神で太陽の神であるアマテラス大神の末弟のササノオノミコトは、乱暴をはたらいて高天原（天上界）を追放されます。そのササノオがたどり着いた出雲の国（現在の島根県）で、頭が八つ、尻尾も八つのヤマタノオロチ（八俣大蛇）という大蛇を退治し、生贄になるはずであった姫を救い、ヤマタノオロチの尻尾からアメノムラクモノツルギ（天籬雲剣）という宝剣を取り出します。この剣が、後に天皇の位を象徴する三種の神器のひとつとして代々引き継がれることになるというストーリーです。

この時、ササノオは八つの壺に「ヤシオリノサケ」を醸し、それをヤマタノオロチに飲ませ、酔ったところを退治したと記されています。

この「ヤシオリノサケ」は、シオリ法と呼ばれる古代の酒造りの製法で醸されたお酒です。その製法は、一度発酵の終わったお酒のモロミに、また麹と蒸米を仕込み、再発酵させ、それを繰り返したものです。そうすることで、濃厚で甘く強い酒を造るわけです。

従って、「ヤシオリノサケ」は、8回繰り返して発酵させたお酒という意味です。（古代の数の概念では、「9」は無限を意味し、「8」は実数の最高を意味します。）この製法は、平安時代宮中で造られていた天皇だけが飲むことのできる最高級のお酒「御酒」（ごしゅ）と同じ製法です。

「貴醸酒」は、このシオリ法を現代風にアレンジして造ったお酒です。

仕込みは、一般のお酒と同じように三段仕込み（米麹、蒸米、仕込水）を3回に分けて仕込む方法で行いますが、三段目の仕込みの時には、仕込水の代わりにお酒（清酒）をモロミに加えます。すると、モロミは仕込んだ時点で、8度程度のアルコール分となるため、酵母の発酵が抑えられ、麹による糖化が先行して進みます。その結果、日本酒度は-40～-50、酸度は3.0前後、アルコール分16～18度程度で、甘味も酸味も豊かで濃厚な極甘口のお酒ができるわけです。

通常の「貴醸酒」は、これを5年以上かけて熟成させて貴腐ワインのような高貴な甘さと、シェリー酒のような風味になったところで出荷します。

今回お届けする「華鳩 貴醸酒にごり酒」は、できあがった「貴醸酒」の新酒のモロミを粗濾した後、加熱殺菌して瓶詰したものです。滑らかな甘さと酸味の理屈めきに美味しいお酒となります。なお、「華鳩」の貴醸酒は、仕込みに使う清酒も純米酒を使用した贅沢な造り方をしています。また、貴醸酒をにごり酒の状態で製品化しているのも「華鳩」だけです。

ほだいもと 菩提酏

～古典的で甘美なお酒～

酏（もと）とは、日本酒造りの工程のなかで、本格的な発酵を行うモロミを仕込む前に、優秀で丈夫な酵母をたくさん培養する工程で、別名「酒母」ともいう日本酒特有の製法です。日本の酒造りは、「一麹、二酏、三造り（または、モロミ）」といわれるほど、酏の工程は重要で、酏の工程で、野生酵母など性質の悪い酵母が増えてしまうと、良いお酒はできません。また、優秀な酵母でも、それが弱だとか十分に発酵できず、高品質なお酒にはなりません。従って、酏の工程は、優秀な酵母を鍛え上げながら、増やすという技法が生み出されました。

日本酒造りの工程に酏が生まれたのは、今から5000年ほど前の室町時代といわれています。それまでの日本酒は、大型の壺や釜に米麹と蒸米と仕込水一度に仕込むやりかたで造られていました。しかし、室町時代に中国から高度な木材加工技術がもたらされると、木桶を使ってお酒を仕込むようになりました。室町時代は、庶民のエネルギーが高まった時代です。能や狂言、茶の湯に、絵画、建築など現在の日本文化を象徴するものの原型が生まれた時代です。また、食文化の面でも、味噌や醤油などが造られるようになり、和食の要素が出始めた時代でした。

このような時代を背景にお酒の消費も伸び、量産化が起ります。大型化が容易な木桶は、お酒の量産に欠かせないものでした。さらに、量産するための技術革新が起りました。仕込みの初期から優秀な酵母でモロミを満たしておくための酏が発明され、酵母の密度を維持するために、徐々に量を増やしていく「段仕込法」が開発されました。

「酏」が発明される以前、モロミの中で野生酵母などの雑菌類が繁殖するのを防ぐために、仕込水には乳酸水が使われていました。

仕込水のなかに、「生の白米」と「米麹」または「炊いたご飯」などを入れた布袋を浸し、時々揉みほくします。すると、数日後には、水の中に溶け出した養分を求めて空気中の乳酸菌が入りこんで繁殖をはじめ、乳酸発酵が起ります。こうして、さらに数日が経過すると仕込水は、乳酸濃度が高い、酸っぱい乳酸水になるわけです。

「菩提酏」は、この乳酸水に米麹、蒸米を加え、優良酵母が繁殖するのを待つ方法で、乳酸濃度が高いと、雑菌は繁殖できないという原理を利用したものです。

「菩提酏」は、奈良の菩提山正徳寺で開発されたことからこの名がありますが、寒造りが定着した江戸時代の後期になると徐々に造られなくなり、大正時代に完全に姿を消しました。明治末期に開発され、現在の主流である「速醸酏」は、この「菩提酏」を改良したものとされています。

今回、お届けする「御前酒 菩提酏にごり酒」は、近世まで中国地方に伝えられた手法をもとに造った純米にごり酒です。独特の風味と酸っぱい味わいは、古典的な日本酒の味わいを彷彿させます。

日本名門酒会 加盟店名



第1回 12月

お届け

岡山県 真庭市・株式会社辻本店

菩提酛にごり酒 御前酒

特別純米原酒

岡山産「雄町」を用い、大正時代に姿を消したといわれる古典的な菩提酛による純米にごり酒。個性豊かな酸味と甘味が調和した甘酸っぱい味わい。



原料 米/雄町(岡山)
精米歩合/65%
火入れ/瓶燻
アルコール分/17.5
日本酒度/-6.0
酸度/1.5
杜氏/辻麻衣子(備中)
酵母/協会9号
仕込み水/
中国山地が源流
旭川上流域の伏流水
(軟水)

第2回 1月

お届け

広島県 呉市・榎酒造株式会社

貴醸酒にごり酒 華鳩

貴醸酒

仕込み水の一部に純米酒を使って仕込んだ貴醸酒。そのにごり酒は、全国でも唯一。豊かな酸味と濃密な甘やかさは、甘露というにふさわしい。



原料 米/中生新千本(広島)
精米歩合/68%
火入れ/熟酒瓶詰
アルコール分/16.0~16.9
日本酒度/-36.0
酸度/2.6
杜氏/藤田忠(広島)
酵母/協会701号
仕込み水/
呉港の沖に浮かぶ倉橋島
首戸の井水
(中硬水)

第3回 2月

お届け

秋田県 大仙市・合名会社鈴木酒造店

練り上げにごり酒 秀よし

純米原酒

発酵の終わった特別純米酒のモロミを粗濾したあと、ミキサーで練り上げた濃厚なにごり酒。トロリとした口あたりは、まるでヨーグルトのよう。



原料 米/めんこいな(秋田)
精米歩合/65%
火入れ/瓶燻
アルコール分/17.0~17.9
日本酒度/-8.0
酸度/1.9
杜氏/石沢繁昌(山内)
酵母/協会901号
仕込み水/
奥羽山脈から流れ下った
伏流水
(軟水)

京都市 伏見区・株式会社増田徳兵衛商店

吟醸にごり酒 月の桂

純米吟醸生原酒

戦後初めてにごり酒を世に出したにごり酒の草分け。その蔵元が長年蓄積したにごり酒造りの技で醸す純米吟醸にごり酒。



原料 米/五百万石(福井)
精米歩合/60%
火入れ/本生
アルコール分/17.0~17.9
日本酒度/+3.0
酸度/1.7
杜氏/中村茂松(但馬)
酵母/協会9号系
仕込み水/
桃山丘陵と桂川の伏流水が
混じり合った名水・伏水
(中硬水)

長野県 伊那市・合資会社宮島酒店

微発泡にごり酒 信濃錦

純米吟醸原酒

信州伊那産の良質米を用いて仕込んだ純米吟醸のにごり酒を瓶詰。しばらく静置して瓶内発酵の後、加熱殺菌。ほどよい炭酸ガスの刺激が爽やか。



原料 米/減農薬・美山錦(長野)
精米歩合/56%
火入れ/瓶燻
アルコール分/17.5
日本酒度/-2.0
酸度/1.8
杜氏/伊藤茂(諏訪)
酵母/長野アルプス酵母
仕込み水/
中央アルプスの雪どけ水が
地下水となって湧く井戸水
(軟水)

山形県 鶴岡市・加藤嘉八郎酒造株式会社

辛口薄にごり酒 大山

特別純米酒

サラリとした飲み口。キリリとした辛口でありながら、ほのかに香る吟醸香。軽快な旨味が特徴の特別純米酒の薄にごり酒。



原料 米/はえぬき(美山錦)
精米歩合/60%
火入れ/瓶燻
アルコール分/16.0~16.9
日本酒度/+2.0~+3.0
酸度/1.4~1.5
杜氏/志田潔(山形)
酵母/山形KA酵母
仕込み水/
霊峰・月山から流れ出た
伏流水
(硬水)

日本名門酒会 冬の頒布会 お申し込み用紙

Heisei 19 Brewery Year 「新酒にごり酒祭」

■期間：平成19年12月～平成20年2月 ■500ml(各月2銘柄) 3,300円(税込)×3回 限定3,000口

●お申し込み方法

右の記入欄に所定事項をご記入の上、日本名門酒会加盟店にお申し込みください。
※申込先加盟店がわからない場合は、下記の日本名門酒会本部までお問合せください。

●お申し込み締切

平成19年11月12日(月)

●お支払い・お届け方法

お申し込みになった日本名門酒会加盟店の酒販店にご相談ください。

●入荷予定日

頒布会酒の入荷予定日は、毎月月中旬以降となります。

●お願い

- ・お申し込みの期間内でも限定数に達し次第締め切らせていただきます。
- ・途中でのご解約は申し受けかねますのでご了承ください。
- ・都合により商品のデザイン等が一部変更になる場合がありますので、ご了承ください。
- ・表記されている日本酒度、酸度は酒質設計段階での数値ですので多少変更する場合がございます。

●お問合せ先 「日本名門酒会加盟店」または「日本名門酒会本部」 電話 03-3663-0330(代)

〒103-8380 東京都中央区日本橋馬喰町1-7-3

日本名門酒会公式サイト <http://www.meimonshu.jp>

「新酒にごり酒祭」

(ふりがな)

お名前

〒

ご住所

お電話

お客様からお預かりする個人情報は、商品・資料の発送を目的として収集し、それ以外に利用することはありません。