

天寿酒造株式会社

代表取締役社長 七代目 大井 永吉 氏



皆さんの前にぐい呑みに入っただけのお酒とワイングラスに入っただけのお酒を用意しました。飲んでみてください。どちらがお好きですか？

実は同じお酒です。お酒は、飲む器によって香りも味も異なって感じるということを体感していただけたと思います。ワイングラスも、ワインの個性を生かし、よりおいしくいただけるワイングラスが開発されています。日本酒もワイン同様に香りが大きな要素なので、口がすばまっていると香りが立ちます。一方、かん酒をいただくときは口がすばまっていると器の内部にアルコールがこもるので、口が大きく開いた器が適しています。器が異なると中のお酒を飲むときに傾ける角度も違ってきます。たとえば、かん酒をワイングラスのように上を向いて喉に流し込むとむせてしまいます。ですからかん酒には上を向かずに飲む口が開いた器がいい。といっても有名作家の高価な器である必要はありません。陶器のお店で「これで飲んだらおいしいんじゃないかな」と想像しながら器を選ぶのも楽しいものです。

お酒は温度によっても味が変わります。日本には、あつ爛、ぬる爛、人肌爛、上爛、室温とお酒の温度による違いを表す言葉がたくさんあります。種類によって一番おいしい温度が違います。私の場合はかん酒、といっても30～35度ぐらいのぬるい爛のおいしい酒に巡り合うと、料理が倍ぐらいおいしくなるような感じがします。こういうお酒に出会うと本当にうれしくなります。皆さんも、温度の違いや器の違いを楽しみながら飲んでみてはいかがでしょうか。

【中略】

日本酒は水によって大きな影響を受けます。秋田県内にはいろいろなところに酒蔵がありますが、天寿は鳥海山のふもとの矢島にあります。秋田大学鉱山学部の先生によると鳥海山の伏流水が矢島の井戸に湧き出してくるまでに70年から80年かかるそうです。20年ほど前に由利本荘の酒蔵の酒と天寿の酒を比べたことがあります。その酒蔵の酒は辛口と言われていて天寿は甘口と言われていますが、糖度は同じでした。つまり、同じ糖度でも海のそばの湧き水を使ったお酒と山の湧き水を使ったお酒では甘さが違うんです。水の甘い・辛い、硬い・柔らかいでお酒の味が変わります。天寿の酒は山の湧き水を使っているのが特徴です。西の方でも海に近い灘の酒は男酒、内陸の伏見の酒は女酒と呼ばれています。

天寿では原料となる米を全量、契約農家に栽培してもらっています。作っている人の顔がみえることを大切にしています。酒造りに使う米は肥料が多すぎると窒素が増えて酒の米としてはアウトです。そんな米を渡されてはどうしようもない。だから顔の見える農家に作ってもらっています。

酒米で有名な米の銘柄といえば「山田錦」ですが、秋田県内では作ることができません。何とか山田錦を県外から買わないですませられないかと、30年ぐらい頑張っているんですが、いまだにできません。秋田県の酒蔵で使う山田錦は、兵庫県で契約栽培してもらっています。兵庫県の多可町に「秋田村」と呼ばれているところがあって、秋田県酒造組合が山田錦の生産を委託しています。

日本酒は米を削るのでもったいないと言われますが、外側の赤ぬかはぬか床に使われます。内側の白ぬかの行先はわかりますか？お菓子屋さんです。そして、お酒を絞ったあとに残る酒粕はすごい健康食です。ビタミンとアミノ酸の塊です。いっぱい食べちゃだめですが適量ならとても体に良い。ですから酒造りでは米を全く無駄にしません。

よく日本酒は太るといわれますがそんなには太らない。でんぷんなどと比べるとアルコールはすぐ消えるんです。ただし、お酒をいただくことによって食べるものがおいしく感じられてたっぷり食べたら、それはやっぱり太ります(笑)。

お話はここまでにして、実際に天寿の酒蔵をご案内させていただきます。店内では賞を取ったお酒の話をたくさんさせていただきます。試飲もできますので引き続きお楽しみください。