

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 22 号 2014 年 9 月 25 日

【日本酒に復調の兆し】

和食とともに育まれた「爛酒」

長く消費が低迷してきた日本酒に復調の兆しがあります。40 年近く続いた減少は、既存ユーザーの他の酒への流出に歯止めがかからず、同時に若年層に新規ユーザーをつくれないうかたちで進みました。それが 2011 年頃から若年層の日本酒への消費支出が反転上昇し、じわじわと増え始めたのです。

ただし、日本酒の消費量が増加に転じるには少し時間がかかりそうです。理由は日本酒のヘビーユーザーが 60 代以上に集中しているからです。彼らは人口が多い世代で、加齢により今後 5 年くらいは飲酒量が減少するライフステージにあります。数年後、高齢層の減少分を若年層の消費増が上回った時に、日本酒の再生は本格化するのではないのでしょうか。

さて今回は復調気配が漂う日本酒の「爛」という飲み方にフォーカスします。温めて飲むのがスタンダードになった酒は、世界でも日本酒と紹興酒くらいです。出汁の旨味で味わいを構成する和食の文化があればこその特長でもあり、日本酒の復調とともにその魅力が再評価されることでしょう。

ちなみに日本酒業界では爛酒のよさをアピールしようと、3 年前に立冬（今年は 11/7）を「鍋と爛の日」に制定、毎年イベントを開催しています。今回は東京の六本木ヒルズで鍋と爛酒を体験できるそうです。足を運んでみてはいかがでしょうか。詳細は「日本酒がうまい！ 推進委員会」のフェイスブックページをご覧ください。

<https://www.facebook.com/nihonshugaumai>

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）

E メール：yamada@sakebunka.co.jp

人と社会にとってよい酒のあり方を考える 酒文化研究所

爛は「寒さしのぎ」「もてなし」から「ファッション」へ

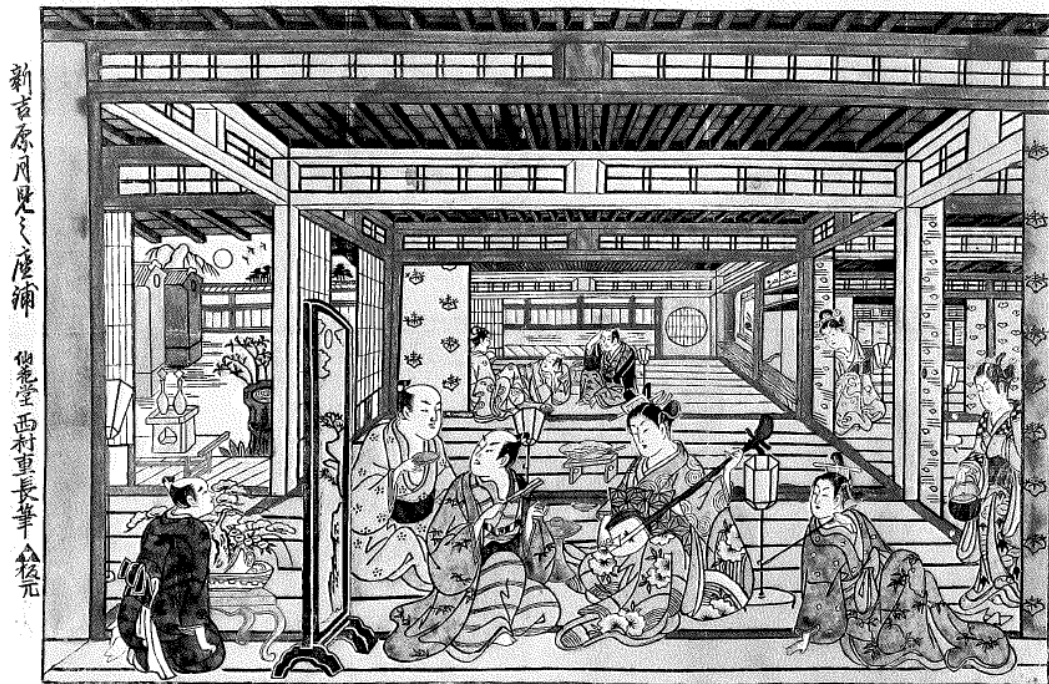
爛酒の歴史は古く、「…寒くしあれば 堅塩を とりつづしろひ 糟湯酒 うちすすらひて…」とは山上憶良の『貧窮問答歌』の一節。奈良時代には、寒いから酒粕を湯に溶いて温まる例があったというわけで、爛酒は寒さしのぎに自然発生したのでしょう。

時代が下がると、爛酒にはもうひとつ別の側面が出てきます。「おもてなし」です。大事なお客様にアツアツの料理をお出しするのと同じ感覚で、爛酒が使われます。自分で爛酒を飲んでみるとわかりますが、温めるのは面倒な作業、誰かが飲みごろに温めてくれるとなんとも心地のよいものです。

だから寒い時のアウトドアでは爛酒が喜ばれます。ポットに爛酒を仕込んで初日の出を拝みに行ったり、駅伝やラグビーなど冬のスポーツを観戦したり、花冷えする桜の時期にもいいですね。爛酒をスッと出すとみんながにっこりするはずですよ。

寒さしのぎとおもてなしは爛酒の基本的なベネフィットですが、ワインやビールでは温めて飲むことはスタンダードになりませんでした。やはり日本酒そのものが温めておいしい酒であることが大元にあります。このメカニズムは項をあらためて解説します。

さらにもうひとつの普及した理由をあげておきます。それは爛酒がファッションブルだったからです。爛酒が大衆化する江戸期には、歌舞音曲とともに酒盛りを楽しむ料理屋が流行します。そこで出されるのはもちろん爛酒。芸事も着物も盃や徳利等の酒器も、粋なもの、雅なものが次々に登場してきます。こういう遊びを知っているのがカッコよく、爛酒がそれを象徴していました。



吉原での月見の宴：西村重長著「新吉原月見の屏風」。遊里は爛酒を私的な社交として楽しむ文化を育て、酒器や芸能など爛酒を楽しむさまざまな道具立てが発達する（東京国立博物館蔵）

温めておいしい日本酒のタイプは？ 合わせる料理は？

日本酒には吟醸酒、純米酒、生酒などさまざまなタイプがありますが、40℃くらいのぬるめの爛でなら、どのタイプでもそれなりに楽しめます。ただ、中には爛をするとおいしさが数段増すものがあります。いわゆる爛あがりする酒です。

官能テストを繰り返して爛上がりするタイプの酒を整理すると、生酏・山廃づくりの酒（灘で確立された伝統的な製法で、手間暇がかかるが肌理の細かい味わいに仕上がる）、熟成古酒（清酒を数年間貯蔵熟成させたもの）に多いことがわかりました。これらは乳酸、コハク酸、アミノ酸などを他のタイプの酒よりも多く含んでいます。いずれも温めておいしく感じる成分で、それゆえ爛にするとおいしが増すのです。このグループはいわば温旨系タイプと言え、対して冷やしておいしく感じるリンゴ酸が多い吟醸酒は冷旨系、その間にあるものは常温でおいしい中間系になります（表3）。

では、爛上がりする温旨系タイプの酒にはどんな料理が合うのでしょうか。手がかりは溶剤科学の「似たものどうしはよく溶ける」という原則です。「よく合う」とはお互いが馴染むことで、「似たものどうしは相性が良い」のではないかと。モニターを集めてさまざまな料理と爛酒の相性の良し悪しを比べさせると、成分が似た料理の組み合わせは、おいしいという評価が増えました。酒と料理の成分を知っていれば、相性のよいものが見えるということ（表1・2）。

この理論にしたがえば、爛酒によく合う冬の料理の筆頭は「醤油味のおでん」です。濃厚なだし汁の旨味成分、醤油由来の乳酸・旨味、甘味成分などが素材にしみ込み、それに和辛子の刺激味が加わり、温旨系のおいしさが溢れています。これらは生酏・山廃づくりの日本酒とよく合います。寒ブリの照り焼きも同様で、さらに刺激味があるキムチ鍋や牛脂が強くなるすき焼きには、より温旨系の成分が豊富な熟成古酒が合います。

表2 食物の香味特性3タイプ

食物のタイプ		変化経路	香味の特徴
冷旨系	冷やしておいしい さっぱり系	初期成分系 ・生まれたてのもの ・あまり運動しないもの ・寿命が短いもの など	・さわやかな香り ・すっきりした旨味
中間系	常温でおいしい	中期成分系 ・やや年季を経たもの ・やや運動するもの ・寿命がやや長いもの	・香りに深みが増す ・味わいにコクが出る
温旨系	温めておいしい こってり系	後期成分系 ・かなり年季を経たもの ・長時間運動するもの ・寿命がかなり長いもの	・熟成香 ・脂肪分が増える ・旨味成分がさらに増す ・苦味、刺激味が出る

表1 調味料の香味特性3タイプ

タイプ	調味料
冷旨系	・塩、食酢、柑橘果汁、生クリーム ・レモン醤油
中間系	・ヨーグルト ・トマトソース、マヨネーズ ・梅肉、ウスターソース ・白味噌
温旨系	・そばつゆ ・赤味噌 ・削りかつお節 ・わさび、辛子、胡椒 ・醤油、みりん、砂糖

表3 日本酒の香味特性3タイプ

日本酒タイプ		飲用適温	代表的な酒と香味の特徴	
冷旨系	冷やしておいしい	5℃～15℃	吟醸酒 軽快な純米吟醸酒	・すっきり軽快 ・爽やかな香り
中間系	常温でおいしい	15℃～37℃	本醸造酒 純米(吟醸)酒	・適度なコク ・バランスのよさ
温旨系	温めておいしい	37℃～60℃	生酏・山廃づくりの酒 熟成古酒	・コクのある味わい ・熟成香、苦味、まろやかさ

筆者プロフィール

株式会社ワイン総合研究所
藤原正雄・渡辺正澄

ワインと料理の相性に科学的な視野から切り込み、感覚で語られていたこの分野に新境地を開拓。後に株式会社太田商店(東京都)の協力を得て、その理論を清酒にも応用展開。

日本最大 唯一の燗酒コンクール

弊社はスローフードジャパンと共催で「スローフードジャパン燗酒コンテスト」を2009年から毎年開催しています。年々出品数が増え、6年目の今年は207社から477点のエントリーがあり、最高金賞に26点(5.5%)、金賞に149点(25.8%)を選びました。酒造技術者や酒類流通関係者など20人の審査員がブラインドでテイastingし、5段階で評価、平均スコアの高さで競います。入賞した商品の詳細は弊社のホームページでご覧いただけます。[\(http://www.sakebunka.co.jp/\)](http://www.sakebunka.co.jp/)

10月3日にはコンテストの入賞酒のお披露目パーティを東京で開催しました。入賞した蔵元が多数駆けつけ、一般来場者とともに自慢の酒を味わいます。定員200人のパーティはチケットが数日で完売、人気の高さを示すことになりました。■



商品名を隠し燗の温度を厳密にコントロールして審査。表彰式では「ぬる燗」「熱燗」「プレミアム」の各部門の代表を表彰



10月3日にコートヤードマリオット銀座東武ホテルで、入賞酒のお披露目会を開催した。入賞した61の酒蔵が来場し、一般の愛好家や流通関係者と懇談。来場した入賞蔵元の酒は81点ののぼり、すべて燗をつけてアクリル製の桶に湯をはって保温して提供した。