



現在の兵庫県姫路市青山を起点として、純米酒王国として名を馳せる「因幡国（いなばのくに）・伯耆国（ほうきのくに）、現鳥取県）」へ通じるのが「因幡街道」です。その宿場町には、旨い完全発酵純米酒が多々存在します。今回はそれらを紹介し、飲み比べていただきたいと思います。



【平福宿（現兵庫県佐用町）】

【さよの煌き 蛍星 純米酒】（佐用町限定販売中、醸造元：壺坂酒造 姫路市夢前町）  
（速醸仕込・純米酒・山田錦）

華やかさはないが、米の旨味に酔いしれる、そんな気取らない純米酒なのだ。

冷や（常温）では、優しい米の旨味に魅了されるような、まろやかさが特徴的で、冷酒としても愉しめる。

これが爛につけると激変！旨味と甘味がより凝縮し、柑橘系の酸が俄然たって、キレキレの酒質となり、スルスル呑める。また、ツ〜ンと来るアルコール臭がほとんど立たないので、爛酒が苦手な方でも呑みやすい。

冷酒から爛酒まで、幅広い温度帯で愉しめる食中酒であり、老若男女を問わず「美味しい」と言っていただけ、熟成するほどに旨くなる純米酒。



【大原宿（現岡山県美作市大原町 田中酒造）】

【武蔵の里 純米吟醸】（速醸仕込・純米吟醸・山田錦）

冷やで呑むと、バナナを感じる含み香があり、きれいな酒質の貴賓あふれる酒質だが、なんだか味がふくらまないし特徴が無いよなあ、と思える。

だが、爛につけると一変する。一気に旨味が膨らみ酸もたち、キレがよくなる。爛につけてこそ真価を発揮するお酒だ。

また、日が経つほどに上品な熟成をして旨味が凝縮していく。2～3年寝かせたいのが本音。（笑）



【智頭宿（現鳥取県智頭町 諏訪酒造）】

【諏訪泉 純米酒】（速醸仕込・純米酒）

凝縮されたと言うよりは、はんなりとした熟成感ある旨味が特徴であり、柑橘系のフレッシュな酸がまた心地良い。まだ若々しい酸がキレるので、全体がまとまる。

余韻に僅かに渋味が残るのは、まだ熟成の伸び代があるようだね。

普段呑みの落ち着いた爛あがりする純米酒だ。熟成のまろやかな旨味を味わうと幸せ感がある。

日本料理を中心に、料理にも合わせ易く、安心できる食中酒といえる。ほんわかしながら爛酒を愉しんでください。（笑）



【因幡国（現鳥取市青谷町 山根酒造場）】

【日置桜 特別純米 青水緑山H27BY】（速醸仕込・特別純米・山田錦）

日置桜の定番ともいえる純米酒だ。

生まれ育った風土をパノラマのように映し出す酒、そんな酒をつくりたいという願いが込められた「青水緑山」

27BYの青水緑山は、日本酒度+14と相当にキッテいるので、まだ旨味が開かず平べったく渋いと思うでしょ？でも上品な旨味が感じられ、夏ミカンのようなしっかりした酸味が背骨を形成して強さとキレを感じます。余韻は苦味と渋み残り、酸も角々しさがあるが、この若さの味わいも愉しもう。

これが爛につけると、旨味がパッと開き、エエ感じですよ。現時点でも爛映えします。熟成させるとまだまだ大化けの予感あり。今後の熟成の進行具合も楽しみな純米酒です！



【伯耆国（現鳥取県湯梨浜町 福羅酒造）】

【山陰東郷 生酏山田錦純米H27BY】（生酏仕込・純米酒・山田錦）

若いのだが、この山田錦のお酒の旨味には奥行きがあり、アタックで前面に出て主張してくる。柑橘系の酸も爽やかにキレる。この、まろやかな旨味には何か心温まる雰囲気、性質があり、落ち着くと同時にニンマリしてしまうのは私だけだろうか？（笑）

爛につけると、山田錦の落ち着いた旨味が凝縮して頭れるが、柑橘系の酸は元気澁刺で、若さが前面に出てくる。放置プレイ1週間で酸と旨味がこなれて、滋味深い落ち着きが出てきそう。

余韻には、まだまだ渋味があり、これからの熟成の期待を膨らませずにはいられない。

福羅杜氏がまた大きく殻を破って、進化し続けていることを実感できる酒質だ。

生酏独特の力強さと、キレを堪能できます。



以上、これらを呑めば、純米酒のもつ魅力をほとんど網羅できます。

例えば・・・

【純米酒の酒質の強さの魅力】【若い酒の角々しさと青さゆえの魅力】

【熟成酒のまろやかさと奥深さの魅力】【吟醸酒の貴賓溢れる酒質の魅力】

きもとじこみ そくじょうじこみ  
【生酏仕込と速醸仕込の酒質の相違の魅力】

これらの純米酒は、もちろん「冷や」でも美味しいです！

でも、「爛酒」では、より一層冴える酒質です！

爛につけて、料理と合わせて呑んでみてください。

純米酒最先端地の地酒の数々、呑む価値あります！

### 【完全発酵純米酒とは??】

発酵途中（酵母の活動途中）で、醸造用アルコールや調味液（糖類など）添加をして、酵母の活動を止めるベトベト甘い日本酒が大手の日本酒だ。酵母が自ら作り出したアルコールにより死滅する寸前まで、米のデンプンを糖化させたブドウ糖などを酵母に食わせてアルコールを極限まで高めるような醸造法により純米酒を搾ると、余韻にベタベタした甘味が残らず、スッキリとした日本酒になる。完全発酵純米酒には日本酒度が「+20」前後までキレた純米酒も多い。搾りたては、余韻の渋味が強いが、これを1年、2年、10年と熟成させると旨味が凝縮しながらもキレのある日本酒になる。こんな熟成に耐え、温度変化にも味の骨格が崩れない（「冷や」でも「爛」でも、「爛冷め」でも美味しい）強い酒質の純米酒を「完全発酵純米酒」と言います。これこそが日本酒の原点だ。こんな純米酒を醸す蔵が多いのが、鳥取、島根の酒蔵なのだ。

## 熟成純米酒の呑み方講座

①純米酒の色が山吹色なのは、純米酒本来の色で、無ろ過あるいは必要以上ろ過をしてない、そして熟成の証しです。決して劣化や変質ではありません。

②冷やで呑んでも旨いのですが本領を発揮するのは爛です。爛につけると米の旨みが増幅します。

③爛につける温度はまず60度から70度まで上げてください。そこから50度、40度と爛冷めしていく間に味わいの変化します。この味の変化を楽しんでください。この酒は爛冷めして味の骨格が崩れるような弱い純米酒ではありません。

④栓を開けたばかりの時は多少渋みが存在します。まだ味が開いてないのです。味が固いときは栓をせずに瓶の口にガーゼなど被せて3日から1週間放置しましょう。（これを通の間では放置プレイと呼びます。）こうすることで味が開きます。ぜひ試してください。

⑤火入れした純米酒の場合、開栓後は常温で保存してください。そのほうが味が開き易いです。冷蔵していると味が開くのに時間がかかりますヨ。保存方法には気をつかわずズボラにお願いします。（笑）また現状の味を、なるべく変化させたくない場合は、冷蔵してください。

（ただし常温保存の場合、気温が上昇してくるとアルコール由来のガス圧の関係で、栓が飛ぶことが稀にあります。蛍光灯などの下はご遠慮ください。また、蛍光灯や日光の紫外線による味の劣化もございますので、茶瓶であれば問題ないですが、透明瓶ならば新聞紙を巻いて保存するのがベストです）

注：「H27BY」とは、平成27年酒造年度（27年7月～28年6月の時期に搾られた清酒）の事です。

（文責：純米爛伝道師 赤松儀和）