

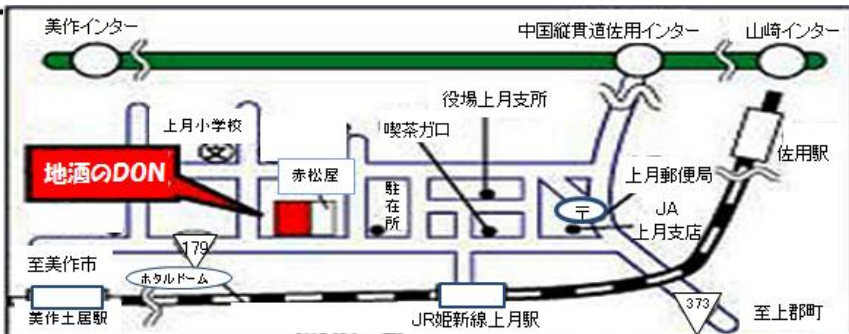
純米爛の伝道師

地酒の

ど ん
DON

佐用郡佐用町上月1030-4
電話 0790-86-1235
FAX 0790-86-1236
ホームページ <http://don-sayo.com>
(地酒のDONで検索)

営業時間
朝8時～夜7時
定休日:火曜日



よ〜いDON
かわらぼん

瓦版

第十四号



毎度!「間違いだら
けの日本酒の常識を
正す純米爛伝道師」こ
と店長の赤松です。今

度も私のブログ記事から抜粋してみました。
ブログのアドレスはこちら↓

<http://blog.goo.ne.jp/putidon2>

1月12日

純米酒・・・開栓後の保存方法は？

当店ホームページより「日置桜」をご購入
いただいたお客さまからメールにて次の
様な質問を受けた。

「開栓後の純米酒の保存は、やはり冷蔵庫
が良いのでしょうか？それとも、常温も可
なののでしょうか？」

(私の回答)

さて保存の際の温度についてのご質問で
すが、生酒の場合は、すぐに生酒特有の「生
ひね香」という芳しくない香りが出てくる
ので冷蔵する必要があります。しかし今回
の火入れした純米酒なら、そんなにナイーブ
になる必要はありません。夏でも冬でも
押し入れとか、そこらに転ばせておいて常
温で放置してください。(笑)

(熟成度合=積算温度×時間)

熟成は、時間が経つほど、また気温が高い
ほど進みます。

日置桜を醸す山根酒造場の山根社長は屋
外の吹きさらしのタンクで純米酒を3
年以上熟成させる実験をされております。
夏は30度以上、冬は氷点下という過酷な

状況を数年間経ても、とてもきれいな熟成
酒になりました。これが本来の完全発酵純
米酒の凄さなのです。熟成後にはタンクの
底に数十センチの滓(酒石)が溜まり、こ
の滓もまた美味しかったそうです。

ただし、このような熟成に耐え得る強い純
米酒であるためには、醪(もろみ)の中の
酵母が屈強で、自ら生み出すアルコールに
負けずに最後まで「完全発酵」する必要が
あります。酵母が元気に活動している途中
で、醸造用アルコールや糖類、酸味料を添
加して酵母の働きを止めたような清酒は、
酒質が弱く、熟成は無理です。

おお〜っと、調子に乗って長々と書いてし
ましたが、要は開栓後でも常温で保存
していただければ結構です。日置桜のよう
に完全発酵の強い作りの純米酒の場合、開
栓したてでは味が開かず渋い場合があり
ますので、そのようなときは、なるべく純
米酒を空気と接触させてやるために1週
間ほど放置プレイ(瓶に栓をせず、ガーゼ
などで覆って常温放置する)したりして、
いじめてください。これにより劇的に味が
開いてきます。冷蔵庫に入れておくと熟成
は、遅々として進まず、旨味も開いてこ
ないのお奨めできません。

以上、完全発酵の純米酒の開栓後の保存方
法でした。

6月21日

純米酒の量り売り・・・止めます!

純米酒については、1升瓶で3000円前
後が売れ筋の中心となる。しかし決して安
い価格とはいえない。「高いお金をだして
1升瓶を買って嗜好に合わなかったら、ど
うしよう?」

そんなお客さまの不安解消のために、利き

酒できる分量だけ販売するつもりで始め
たのが、純米酒の量り売りだった。

だが、一応の使命を終えたものとして、純
米酒の量り売りは中止することにした。

理由は・・・

1. 思った以上に需要が無い。
純米酒を買われるお客様は私の想像以上
に勇気があるのだ(笑)

「2合や4合を量り売りで買っても直ぐ
に呑みほしてしまうので味を利くところ
までいかない」と言われるお客様が多数
なのである。(目から鱗)

2. 蔵元様への苦情を考慮

私としては開栓後に空気と触れることに
よる味の開き具合・酒質変化の説明や純米
酒の蘊蓄(うんちく)などを、お客さまに伝えながら、
持参された瓶に移しかえる作業は、好きで
あった。だが、販売後の苦情が蔵元様へ行
くことまでは考えていなかった。いや実際
に苦情が蔵元様へいったことは無いのだ
が・・・その可能性があるということだ。私
が勝手に量り売りをしているのに、衛生上
あるいは時間の経過による酒質の変化な
どによるお客さまの苦情やお客様の体調
の変化等が万が一あれば、食品衛生法とか
PL法などのメーカー責任は蔵元様に帰
属してしまうことになりかねないことに
気づき、凄く責任を感じた。

以上2つの理由により、純米酒の量り売り
は止めることにしました。PS:焼酎の量
り売りは、引き続き行っています。

7月3日

夏の純米酒・・・冷蔵で配送すべき?

ウェブ発注されたお客様より、お問い合わ
せがあった。

「生酒の場合はシーズンを通してクール
便配送であり、火入れ酒の場合は5～9月

を目安にクール便を推奨、又は必須としている web サイトが多いのに、地酒のDONでは、なぜ夏場にクール便配送をしないのですか？ 配送時の車内で50度になっちゃうこともあるのではないですか？ そんな時、酒質が変わらないのでしょうか？ 私は今回の注文を冷蔵配送していただくことを希望します。」

(私の回答)

基本的な私の考えでは、強健な酵母で完全発酵させた火入れ純米酒は、50度程度の温度で酒質が変化するなんてこと、全く思いません。当店のウェブショップに限って言えば、搾ってから2~3年以上経過した酒質の強い「熟成火入れ純米酒」の取り扱いがほとんどで、他とは一線を画す特異な日本酒ショップとなっております。それ故、冷蔵配送は基本的に致しませんし、お奨めいたしません。(キッパリ！)

しかし一般的な日本酒販売のショップでは、「生酒」「アルコールや調味液(糖類・酸味料)の添加で強制的に酵母の発酵を止めたアル添酒や三増酒と呼ばれる清酒」「香水のようなキツイ香りをまとった大吟醸酒」などの販売が主となります。如何せん、これらは熟成するようには設計されておらず、搾った直後の味わいと香りがmaxで、そこから時間が経ち、温度が上がるほど、「味の劣化」、「香りの退化」が始まります。時間や積算温度に比例して味の劣化が進行するなら、できるだけ低温で流通させて一刻もはやく呑んでもらわなきゃいけない。だから夏場は「火入れ酒」であっても、冷蔵配送を薦めるウェブサイトが多いのは当然でしょう。ところが、当店が扱う「完全発酵の熟成火入れ純米酒」の場合は、冷蔵しちゃうと、それだけ旨味が開くのが遅くなるというのが私の考えです。それ故「夏でも常温流通が当然だ」と今の今まで考えておりました。

ところが、お客様が夏場にクール便を希望されるお考えは、お酒に対して、とても優しい「思いやり」だと思います。また、「搾りたてに少しでも近い状態を呑んで

みたい。」また「味が開く前段階の、固さ・渋味なども味わいたい。」というお客さまのご要望にもお応えする必要も当然あります。そういう意味ではクール宅急便の必要性がでてきますね。

そこで地酒のDONのホームページ

<http://don-sayo.com/>

では、「クール便」をお客様が指定して、カートに入れることができるように対処しました。よろしくお願ひします

【ぷち蘊蓄】ところで**本物の完全発酵純米酒を見分ける方法**として、このような方法があることをご存知でしたか？

「燗冷めの純米酒を、翌日に燗にしてもう一度呑んでみる」

この方式で味わいの骨格が変わらない純米酒が本物の完全発酵純米酒です。

かなりハードルは高いですがね・・・(笑)

11月1日

長いポット苗で除草軽減・コウノトリ育む農法！

コウノトリの餌(蛙など)が農薬で死んでしまう状態の田圃を憂い、無農薬で米を栽培する「コウノトリ育む農法」を推奨する兵庫県北部の豊岡市。問題は重労働の除草作業と収穫量だが、両方を一度に解決できそうな手法が試されているらしい。

従来の2倍近く長い15センチ程度のポット苗を植えることで、田植え直後から深く水を張ることができ、その結果、酸素不足で雑草がほとんど生えてこないそうだ。また収穫量も農薬を使う農法で作った米の収穫量を上回る結果に・・・凄い！

「コウノトリ育む農法」的な無農薬農法が全国で当たり前の米の栽培法になってほしいと切に思う。質の良い純米酒を醸すことができる無農薬の酒米が増えれば、「純米燗」がより一層普及するはず・・・期待！

11月9日

生酏に惚れ込んで・新しい仲間！

●10月21日に奈良県の宇陀市の久保本家酒造へ3年越しの求愛?いや取引のお願いへ伺った。加藤杜氏の生酏純米に惚れ込んでいたからだ。だが、熟成純米酒の

真価を理解できる酒屋にしか卸さないと頑固な姿勢の久保順平蔵元に今回漸く認めていただき、3回目の訪問にして初めて蔵を案内していただき、加藤杜氏にも挨拶させていただいた。加藤杜氏には、ひよんなご縁で一度当店へお越し頂いており、初対面では無かったのだが、もともとスキンヘッドで強面、体もゴツい・・・さらに造りの最中の殺気をはらんだ形相・・・正直、思いっきりビビってしまった。全く別人かと思った。その職人氣質の気合いに敬服!とにかく、そんな威厳のある?風貌で「生もと造り」の達人として全国に名前を轟かせる加藤杜氏が醸す酒が入荷!

「睡龍生酏のどぶ 1800ml:3,294 円」

「睡龍生酏純米 21BY1800ml:3,390 円」

●10月28日に広島県竹原市の「町並み保存地区」にある藤井酒造へお邪魔した。蔵元交流会で私の評点が1位だった生酏純米を醸す藤井雅夫杜氏のお酒をどうしても扱いたかったからだ。藤井善文蔵元によると、昨年度は酒米が不足して思い通りの量を仕込むことができなかったそうだ。その影響でお酒の残量が僅かとなっているとのこと。それ故、新規取引の申し入れを断られていたそうだが、私の心意気に免じて特別に許可していただいた。ところで藤井酒造の蔵の販売所は観光客で大盛況だった。というのも、この「町並み保存地区」には、あの「まっさん」の生家として有名な「竹鶴酒造」があるからだ。竹鶴酒



造前も当然、黒山の人だかり・・・。竹鶴酒造蔵元もお酒の在庫がなくなりつつあると嬉しい?悲鳴。(Ⓜ) 情報:竹鶴酒造は分家の際に佐用から婿を迎えている。そんな御縁があるなんて、何か嬉しい!

恐らくは、藤井酒造の在庫の急激な減少も「まっさん」の波及効果が一因としてあるのでは・・・? 「まっさん」効果・・・恐るべし! そんな訳で、蔵元様の弟である藤井雅夫杜氏の性格を映し出すような優しく繊細で且つ、気骨ある生酏の純米酒「龍勢」入荷!