

【門前編】誰も答えてくれない究極の質問！「美味しい日本酒とは？」に真摯に答える！

「酒道 黒金流」の竹村です。今回は、「誰も答えてくれない究極の質問！『美味しい日本酒とは？』に真摯に答える！」という内容をお届けいたしましょう。

<なぜ、プロはこの質問に答えてくれないのか？>

さて、皆さんは酒屋さんに行って日本酒を購入しようとした時、「美味しい日本酒はどれですか？」というような質問をされたことはないでしょうか？そしてたいていの場合、この質問に対する答えは、「日本酒は嗜好品ですから、美味しい日本酒は人それぞれで、好みによって違います。」といったものだったのではないのでしょうか。これは、プロとしては最も問題のない、至極真っ当で模範的な答えではありますが、このような答えを聞いたお客様は、たいてい少し残念そうな顔をされているのです。つまり、いくらプロとして模範的な答えであっても、この答えではお客様をガッカリさせてしまうということなのです。実はほとんどのお客様は、「日本酒は嗜好品」であることや、「美味しい日本酒は人それぞれ」なんてことは、既に知っているのです。そんなことは知った上で、それでもあえて聞いているのに、プロの答えが「やっぱりね・・・」という判で押したように予想通りのものでは、お客様がガッカリされるのは当然のことでしょう。**お客様は単純に、純粹に、「美味しい日本酒」を知りたいだけなのです。**

では、なぜプロはこの質問に対し、上記のように判で押したような答えではない、お客様が「なるほど！」と思えるような答えを示してはくれないのでしょうか。その理由は、おそらくは次の2つに分かれるでしょう。まず1つめは、**美味しい日本酒とは何か、などという究極の質問に対する答えなど真剣に考えたこともないし、答え自体を持っていない**というものです。これは、本当はプロとしては恥ずかしいことなのですが、おそらく残念ながら大半の酒屋さんがこういう方でしょう。次に2つめは、**美味しい日本酒とは何かについて、詳しく答えることはできるが、説明が長くなってしまいうので控えた**というものです。これはプロとして理想的ではありますが、もう一步踏み込めば、さらに理想的な一流のプロになれるのです。そのためには、**長くなってしまいう説明を素人にも分かりやすく、短く簡単に答えるための言葉を用意しておく**ことです。そして、その短く簡単な答えに対し、さらにお客様からもっと詳しく聴きたいとの要望があった時に初めて、詳しい説明をするというのが理想的な一流のプロの答えだといえるでしょう。

<究極の質問に対する短く簡単な答え！>

では、「美味しい日本酒とは？」という究極の質問に対して、私が用意している短く簡単な答えを、もったいぶらず早速ご紹介いたしましょう。それは、最も短いバージョンでいうと、『一口飲んで旨い酒』と『つつい杯が進む酒』の2つがありますが、どちらがお好き

ですか?」、というものです。もう少し説明を加えたバージョンなら、「美味しい日本酒には大きく分けると2つのタイプがあります。それは、『一口飲んで、思わず〈うまいっ!〉と声に出してしまうようなタイプの日本酒』と、『一口では物足りなく感じるが、食が美味しくなり、つつい杯が進むタイプの日本酒』の2つです。もちろんこれ以外のタイプにも美味しい日本酒がないわけではありませんが、代表的なのはこの2つのタイプといえるでしょう。どちらのタイプをお求めですか?」というものです。

通常、一般の方でしたら、この答えで充分満足していただけるでしょう。そして、お客様が選んだタイプの代表的な日本酒をサッとお紹介するか、あるいはそれぞれのタイプの中でさらに細かくセグメント分けできる質問をして好みのタイプをさらに絞り込んでいくか、でしょう。ちなみに、前者の「一口飲んで旨い酒」のセグメント分けなら、「香りがとてもフルーティなタイプ」と「香りが強烈にフルーティなタイプ」の2つ、後者の「つつい杯が進む酒」のセグメント分けなら、「香りがフルーティなタイプ」と「香りが穏やかなタイプ」の2つになるでしょう。では、「一口飲んで旨い酒」と「つつい杯が進む酒」について、以下にさらに詳しくご紹介いたします。

<知っておきたい!日本酒の「グルコース濃度」とは?>

まず、「美味しい日本酒とは?」という究極の質問に対する2つの答えについて詳しく説明するためには、「グルコース濃度」という言葉を知らなければなりません。「グルコース濃度」とは、日本酒に残っている糖分の組成のうち、人間が最も甘いと感じる「ブドウ糖(グルコース)」の割合のことです。日本酒の甘辛は、通常「日本酒度」というもので表されてきました。現在でも日本酒の裏ラベルなどに、「日本酒度+5」とか、「日本酒度-3」とかいう表記があったりしますが、このプラスの数字が高いほど辛口の酒で、マイナスの数字が高いほど甘口の酒であるといわれてきたのです。しかし、実はこの「日本酒度」とは「比重」であって、本当の日本酒の甘辛の指標ではありません。比重が軽い日本酒ほどプラス表記が高くなり、比重が重い日本酒ほどマイナス表記が高くなるということなのです。しかし、かつての酒造りにおいては、「比重が軽い」ということは「エキス分が少ない」ということから辛口に、「比重が重い」ということは「エキス分が多い」ということから甘口になるといっても、あながち間違いではありませんでしたが、近年はそうとはいえなくなってきています。これが「グルコース濃度」の関係なのです。ちなみに、誤解が多いため少し補足しておきますが、日本酒の「甘口」とは「糖分が多い酒」という意味ですから誤解はないでしょうが、日本酒の「辛口」とは「辛い味がある酒」であると、ツウの方でも誤解している人が少なくないようですが、そういう意味ではありません。日本酒の「辛口」とは、「糖分が少ない酒」という意味ですから、辛い味があるわけではないのです。「スパイシー」などではなく、「ドライ」の意味であり、糖分が少ないため後口にあまり甘味が残らずキレが良い酒が「辛口」なのです。

さて、日本酒造りとは、原料である米の「でんぷん」を、麹菌の出す酵素によって「ブドウ糖」に変え、その「ブドウ糖」を酵母が「アルコール」と「炭酸ガス」に変えることをいい、これを「発酵」といいます。その際「でんぷん」は、液化酵素と糖化酵素の働きにより、「でんぷん」→「デキストリン」→「オリゴ糖」→「ブドウ糖」というように変化していきます。そして、酒に残っている糖分の組成によって、人が感じる甘みは違ってきます。「デキストリン」は、「でんぷん」に近い甘くありません。「オリゴ糖」はほのかな甘さ。最も甘いのは「ブドウ糖（グルコース）」なのです。つまり、日本酒度がいくらプラスでも、残糖の組成にブドウ糖が多ければ甘い酒になる、ということなのです。しかも、このような糖化率の高い酒、「グルコース濃度」が高い甘い酒が近年の流行りとなり、もはや市場にかなり出回っていますので、いまや「日本酒度」で甘辛を表現することに、あまり意味がなくなってしまうというわけなのです。

ちなみに、糖化率を高くする、つまりグルコース濃度を高くするには、伝統的な「突きハゼ」造りという手法で麹の糖化酵素を高める方法がありますが、近年の流れではそれでも糖化不足です。代表的なその他の方法は、以下の3つでしょう。①高グルコ菌という麹を使う。（生まれつき糖化酵素を大量生産する麹菌。ただし他にもいろんな酵素を出すため、酒の味のバランスが崩れたりするという副作用があり得る。搾ってから早めの処理も必要。）②酵素剤を入れる。（糖化酵素そのものを入れる、最も簡単な方法。麹の力が少なくて済むため、酒が綺麗にはなるが全部似てきてしまい個性がなくなる。搾ってから早めの処理も必要。）③生酒の状態です。糖化酵素は加熱殺菌すると破壊されるが、生酒では残り続けるため、生酒の状態です。日数を引張れば、いつかは残糖のほとんどがグルコースになる。ただしあまり生期間が長いと「生老ね」という劣化状態になる。）

<日本酒業界の近年トレンド、「グルコース濃度」の高い酒＝「一口飲んで旨い酒」！>

もうお気づきでしょうが、この「グルコース濃度」の高い酒が、「美味しい日本酒とは？」という究極の質問に対する2つの答えのうちの1つ、「一口飲んで旨い酒」なのです。そして、日本酒業界の近年のトレンドは、この高グルコ菌や酵素剤を使った「グルコース濃度」の高い甘い酒、「一口飲んで旨い酒」となっているのです。ちなみに一般的にこのタイプの酒は、高カプロン酸エチル酵母などの、大変フルーティな香りを出す新酵母が合わせて使用される場合がほとんどですから、このタイプの酒の特徴としては、「香りが大変甘くフルーティで、かつ味わいもしっかり甘い、一口飲んで思わず『うまいっ！』と声に出してしまうようなタイプの日本酒」ということになるのです。

ちなみに、かつての地酒ブームの頃は、「淡麗辛口」というタイプが「美味しい日本酒」の代表のようにもてはやされていたにも関わらず、近年はなぜこの甘口タイプの酒がトレ

ンドとなったのかについて、少し言及しておきましょう。その理由は大きくは2点で、まずは様々な審査会やコンテストなどで賞を獲得しやすいからという点と、もう1つはこれまで日本酒があまり得意ではなかった若い方々に支持されているという点でしょう。1点目の「賞を獲得しやすい」という部分を、数字で確認してみましょう。まず、公的機関による唯一最大の大吟醸酒の審査会、「全国新酒鑑評会」を見てみましょう。その最高位である「金賞」の受賞酒は、既に平成22酒造年度頃から、「グルコース濃度」の平均で2.0%以上であり（※伝統的な手法では、通常「グルコース濃度」1.9%程度が限界。）、年々グルコース濃度は高まっています。ちなみに、「グルコース濃度」が2.0%以上である酒の金賞受賞比率は、平成22酒造年度に50%だったものが、平成27酒造年度には何と85%に跳ね上がっているのです。つまり、「グルコース濃度」の高い酒でなければ、まず「金賞」は獲得できないということなのです。おそらく現在は、もっとその比率は高くなっていることでしょう。こうなった理由は、甘味が欠点をマスキングするため、「グルコース濃度」の高い酒は欠点が指摘されにくいいため金賞を獲りやすくなり、「グルコース濃度」の低い酒は欠点が指摘されやすいため金賞が獲りにくいというのが現状であるからとされています。さらに、「新酒」の場合、若々しいフレッシュさは酒が「粗い」という評価にもつながりやすいのですが、甘味はこの粗さもマスキングしますし、高カプロン酸エチル酵母使用による若干の苦味もマスキングします。その上、飲み込まずに多数を啗酒する審査会では、「グルコース濃度」の高い酒の後に、「グルコース濃度」の低い酒が並ぶと、「身薄い」「粗い」「味ノリ悪い」等の低い評価になりがちであるため、格段に有利であるとも言われているのです。

大吟醸酒だけでなく、もっと一般的な市販酒でも数字を見てみましょう。世界最大の市販日本酒コンテストと言われる「SAKE COMPETITION 2014」の予審通過酒は、純米酒の「グルコース濃度」の平均は1.44%、純米吟醸酒の平均は1.75%、純米大吟醸酒の平均は1.99%でしたが、これが翌年の「SAKE COMPETITION 2015」の予審通過酒では、純米酒の「グルコース濃度」の平均は1.72%、純米吟醸酒の平均は2.07%、純米大吟醸酒の平均は2.62%という数値になっているのです。ちなみにこの傾向は、「グルコース濃度」の高い酒のみが美味しい酒であるという評価に偏ってしまうため、審査員の方々から改善を求める声上がり、「SAKE COMPETITION 2016」からは、「グルコース濃度別審査」を採用しています。これは、「グルコース濃度」2.0%未満と2.0%以上の2区分に分けて、啗酒審査を行うというものです。これにより、年々全国的に異常に甘い酒だらけとなる市販酒同質化の傾向に対し、一定の歯止めをかけることができたのではないかとされています。また「全国新酒鑑評会」についても、令和3年春に開催の令和2酒造年度の鑑評会より、「グルコース濃度」の低いものから順番に並べて審査を行う「グルコース濃度順審査」が採用されています。余談ですが、近年世界中で様々な日本酒のコンテストや審査会が乱立していますが、評価を偏らせないためにも、「グルコース濃度別審査」や「グルコース濃度順審査」などを採用していただきたいものです。

次に、「グルコース濃度」の高い酒が、これまで日本酒があまり得意ではなかった若い方々に支持されているという点については、おそらくどなたでも想像できるのではないのでしょうか。香りが大変甘くフルーティで、かつ味わいもしっかり甘い日本酒を、これまで日本酒が苦手だった若い方々が一口飲むと、おそらく思わず「うまいっ！何コレ?!こんな美味しい日本酒があったの!?!」という声があがることでしょう。しかもその酒が、何かのコンテストや審査会で賞を獲得していると知ったなら、なおさらでしょう。

ちなみにこのタイプの「グルコース濃度」の高い、「一口飲んで旨い酒」をお求めの場合は、**当社司牡丹酒造の日本酒はお薦めいたしません**。もちろん、純米吟醸酒や純米大吟醸酒などは、香りは甘くフルーティで、味わいもやや甘めではありますから、「一口飲んで旨い」と感じるかもしれませんが、どれも基本的に「グルコース濃度」の低い辛口ですから、このタイプの酒には入らないのです。司牡丹酒造の純米吟醸酒や純米大吟醸酒の「グルコース濃度」の平均は、1.2%~1.4%前後です。ちなみに純米酒では1.0%~1.2%前後で、「司牡丹・船中八策」のような超辛口タイプでは0.9%~1.0%前後しかありません。鑑評会出品用の本醸造の大吟醸酒の1本だけは、金賞を受賞するためにやむなく若干の高グルコ菌を使い、「グルコース濃度」高めに造ってはいますが、それでも2.0%前後で、3%~4%という大吟醸酒も珍しくない昨今では、甘い方には入らないといえるでしょう。余談ですが、司牡丹酒造としても、日本酒が苦手な若い方々向けの入門酒として「グルコース濃度」の高い酒も、1品くらいは必要だろうということで、令和2酒造年度の造りにて、実験的に1本のみ仕込んでいます。

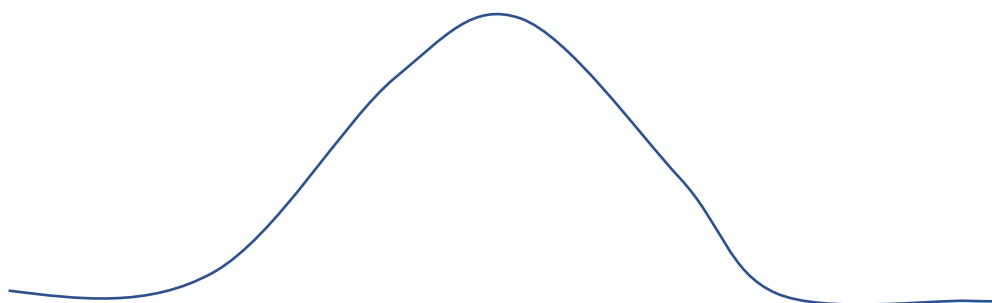
なお、このタイプで「美味しい日本酒」を酒屋さんなどで求めたい場合は、「**香りが大変甘くフルーティで、かつ味わいもしっかり甘い、一口飲んで思わず『うまいっ!』と声に出してしまうようなタイプの日本酒はありますか?**」と訊ね、さらに何かのコンテストや審査会などで賞を取っているものを選ぶようにすると、失敗は少ないといえるでしょう。ちなみにこのタイプの酒は、酒だけ飲んで「うまいっ!」といえるタイプであり、かなり香りも高く甘い味わいも強いですから、基本的に料理とは合わせづらいといえます。しかし、フランス料理のようなソースの濃い味わいの料理などには、相性が良い場合があるといえます。このタイプの酒と料理の相性を考える場合は、ワイン的な合い方となり、その料理の上にかけるソースのようなイメージになるといえます。つまり、その料理とその酒が合うか合わないかは、その料理にその酒のような味わいのソースを上からかけたら、合うか合わないかというふうにと考えるとよいでしょう。

<もう1つの「美味しい日本酒」、「つつい杯が進む酒」!>

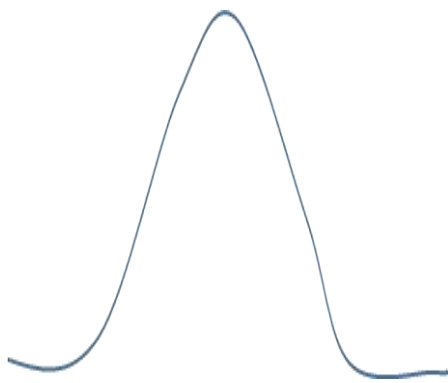
そして、実は「グルコース濃度」の高い酒は、一口で「うまい!」と分かりやすく、特に

若者には人気があるのですが、しかし一方で、1杯で満足してしまい2杯目が飲みたくならない等の点も指摘されています。さらに、フランス料理などのソースの濃い味わいの料理などには合うかもしれませんが、次の一口が進まないとか、特に繊細な味わいの和食や刺身などには合わないという点も指摘されているのです。一般的に「美味しい日本酒」とひとくくりに語られますが、実は「美味しい日本酒」には2通りあります。すなわち、「一口飲んで旨い酒」と、もう1つは「一口では物足りないが、食が美味しくなり、つつい杯が進む酒」なのです。この後者のタイプの「美味しい日本酒」は、酒だけで飲むよりも、とにかく料理と合わせて飲んだ時にこそ、その真価を發揮します。すなわち、**食材の素材そのものの美味しさを出汁のように下から支えて押し上げ、グッと引き立ててくれる**のです。特に和食、特に新鮮魚介類などの美味しさを引き出す効果は絶大であるといえます。まさに司牡丹酒造の日本酒や、土佐の高知の伝統的な骨太な辛口男酒が、このタイプの代表格であるといえるでしょう。ただし、このタイプの日本酒が、すべて辛口であるというわけではありません。かつて甘口といわれた日本酒度がマイナスの酒であっても、「グルコース濃度」が低いものなら、このタイプの日本酒であるといえるのです。

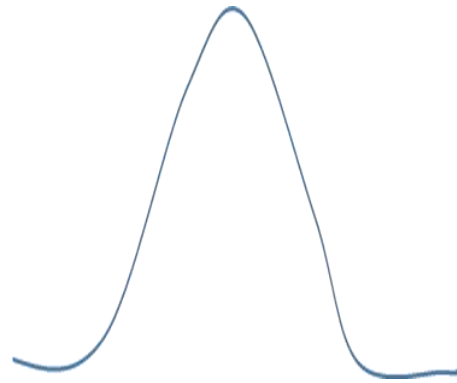
しかし、「グルコース濃度」が低いということは、糖分がマスキングしてくれませんか、欠点が見えやすいという短所もあります。酒が劣化しないよう、冷蔵庫で温度管理などがしっかりしている酒屋さんで選ぶようにすべきでしょう。また、特に「司牡丹・船中八策」などのように「グルコース濃度」が極めて低い超辛口タイプの場合、単純に超辛口を造るにはブドウ糖（グルコース）をどんどんアルコールに変えてしまえば比較的簡単にできますが、それではただ薄っ辛いだけの酒になってしまうのです。この場合、純米酒ならではの淡麗な中に潜む旨みや膨らみと、超辛口のキレの良さを、いかにハイレベルでバランスを取るかという、絶妙なバランスが命になるのです。司牡丹酒造の浅野徹杜氏は、この絶妙なバランスを「富士山のように稜線がなだらかで美しい酒」と表現しています。これはつまり、ただ辛いだけの山も、ただ甘いだけの山も、どちらもヒョロ高い山となり稜線が美しくないという意味でしょう。超辛口の場合なら、「グルコース濃度」は低くとも、デキストリンやオリゴ



富士山のように稜線がなだらかで美しい酒



ただ辛だけの酒



ただ甘だけの酒

ヒョロ高い山は稜線が美しくない！

糖などの他の成分との絶妙なバランスが、なだらかな稜線を感じさせてくれる、そんな超辛口が富士山のような美しさを感じさせてくれるのだと、私は受け止めています。

なお、このタイプで「美味しい日本酒」を酒屋さんなどで求めたい場合は、「一口ではちよっと物足りなく感じても、食が美味しくなり、ついつい杯が進んでしまうというタイプの日本酒はありますか?」と訊ね、さらに近年急に人気となったような銘柄ではなく、**長年風雪に耐えて根強いファンを獲得し続けているような銘柄を選ぶ**ようにすると、失敗は少ないといえるでしょう。ちなみにこのタイプの酒は、和食全般に相性がよいといえます。**酒が料理の素材そのものの美味しさを、下から支えて押し上げるという、出汁のようなイメージの合い方**です。和食以外では、素材の風味を生かしたシンプルな味つけのものなら、洋風料理などでも相性がよいといえるでしょう。

なお、「美味しい日本酒とは?」という究極の質問に対する今回の答えは、「酒道 黒金流」の開祖として真摯に考え抜いて、私が導き出した答えです。私はこのように思っていますから共感していただけただけなら大変嬉しいですが、かといってこれだけが絶対に正解で他は間違いであるなどと、押し付けるつもりは毛頭ありませんので、その点は誤解なきよう何とぞ宜しくお願い申し上げます。

また、「美味しい日本酒とは?」について、さらに深く追求した答えを、【完全版】として「酒道 黒金流」入門者向けの有料コンテンツに掲載させていただいています。こちらもご覧になりたいという方は、よろしかったらご入門(入会)をご検討いただけましたら幸いです。詳しくは、「酒道 黒金流」ホームページの「入門のご案内」をご覧ください。

<https://shudo-kurogane.jp>