

株式会社湯川酒造店 社長コラム No.1 2017.08

日本酒の季節感、一昔前にくらべてとても感じるようになりませんか？

株式会社湯川酒造店では、お客様に季節ごとの日本酒の味わいを楽しんでいただきたく、冬～春はびちびちフレッシュな“しぼりたて”を、夏にはスタミナ料理や夏野菜にも合わせたい“夏酒”を、秋の味覚には旨味が凝縮した秋上がり“ひやおろし”を、季節ごとに発売しています。

毎年酒米の出来も違うので、しぼられるお酒の味わいも毎年少しずつ違うもの。その違いを楽しむのも季節限定品の面白さです。

毎年9月9日はひやおろしの解禁日。

ひやおろし。昔はタンクで貯蔵していましたが今は瓶貯蔵。春にしぼったお酒をすぐに瓶詰めして、これまたすぐに加熱殺菌を行います。そこからは、蔵の冷蔵庫でただただ熟成を待つのみです。

言葉の由来は、「冷のまま木桶から卸して出荷する」。貯蔵庫と外気温が同じくらいに涼しくなる秋、2度目の加熱殺菌をせずにタンクから瓶詰めして出荷していたからです。気温が低くなってくると加熱殺菌しなくても日本酒が傷みにくくなると考えられていたのですね。

“ひと夏越える”その時間も日本酒の味わいにとって、とても重要な要素になるのです。

いつものお酒はどんなお酒？

定番のお酒と言えばまずは木曾路佳撰です。一升瓶でいつも家にあるお酒。お祭りで御神酒になるお酒。

宴会で出てくるお酒。などなどイメージはそれぞれお持ちだと思います。

ここ最近では木曾路特別純米酒をいつものお酒にしているお客様も増えている様に感じます。

これらのお酒は「いつも変わらない美味しさ」「日常に寄添うお酒」と言った、安定した商品化が当社の目指すところ です。

9,000Lも入る大きなタンクに原酒のまま加熱殺菌をして貯蔵し、必要に応じてろ過やタンク同士のブレンドをして、アルコール度数の調整をして、2度目の加熱殺菌をしながら瓶詰します。定番酒を安定して出荷する為には案外多くの手間が掛かっているのです。大容量を一度にタンクで熟成させますから、瓶貯蔵の様に冷蔵庫に入れることはできません。ですが、その分お酒が均一に熟成をして、バラツキのない一定の酒質を保つ事ができるのです。

季節限定品と定番酒の飲み比べ

季節限定品は季節感を最大限に引き出した、その年ならではの味わいを楽しんでいただける様、木曾路の定番酒は、お客様にのっての「おふくろの味」のような存在感になれる様、それぞれ大切に醸しています。“季節限定品と定番酒の飲み比べ”も、楽しみ方のひとつになりそうですね。

