

特 個性際立つ  
集 Bar & Dining





友田晶子の  
気になる

# 日本酒

## ひやおろしの原点、 灘の「生酏ひやおろし」を ヌル爛で



生酏ひやおろし

(720ml、980円・税抜)

菊正宗酒造

TEL 078-854-1043

あ、もうそんな季節か。

今年も「入荷！ ひやおろし」「ひやおろし、入りました」の張り紙を見る頃になった。日本酒は季節を感じさせてくれるお酒の代表だけど、なかでもこの「ひやおろし」はボジョレー・ヌーヴォー並みに季節限定感がある。ヌーヴォー解禁日同様「ひやおろし」出荷解禁日をつくればもっと人気に拍車がかかると思ふけれど、なぜそうしないのか今だ不思議。たとえば、重陽の節句あたりを全国一斉出荷解禁日に設定すれば、盛り上がるはずなんだけど。

近年全国の酒蔵がこぞって発売する「ひやおろし」とは、(毎年このページで説明をしているように思っ

が) 冬から春にかけて造られる新酒を一度火入れし、夏でも温度が低い蔵の中で寝かせ、秋、蔵と外の気温が同じくらいになった頃に火入れをせず生話し出荷する酒を指す。新酒の時には荒い味わいだっただものが夏を越す頃には角が取れまろやかになり旨味ものつてくる。

「ひやおろし」とつくので冷酒かと思われがちだけど、旨味がのった酒なのでむしろお燗がおいしい。勝手な解釈だけど、蔵内の冷たい(ひやおろし)酒を火入れせずにそのまま出荷する(おろす)ので「ひやおろし」と呼ばれるのだと初心者日本酒ファンには説明している。

お勧めはどれかと聞かれれば、ず

ばり灘の酒と言いたい。

ひと夏寝かせて本領発揮の「ひやおろし」である。そもそも造りたての新酒の状態でおいしい酒なら寝かせる必要はない。

灘の酒は、山田錦を原料にする骨格のしっかりした酒だし、宮水という硬水仕込みゆえに出来立ての酒は渋味があったりざらついたりして荒々しい。ひと夏寝かせてこそ落ち着きが出て、酒の花が開き、酒質がぐっと向上する。だから灘では「ひやおろし」の他に「秋あがり」「秋晴れ」と呼ばれる。

新酒を夏に寝かせ秋に出荷するシステムはもとも灘にあったものと聞く。醸造専門家の故上原浩先生の「新酒は半製品」という言葉を思い出す。「ひやおろし」はやっぱり灘

の酒から飲み始めたい。

とくに空気中の乳酸菌を取り入れながら酒母造りを行う伝統手法「生酏造り」で生まれる「生酏ひやおろし」を最初の「ひやおろし」としてお勧めしたい。

飲み方はもちろんヌル爛だ。きつと、今年がら年中飲める生酒やワインのように酸度の高い酒、リンゴやバナナの香りが華やかに香るフルーティな酒に慣れた舌が、なめらかさと柔らかいコクと落ち着きのあるこの酒の味わいにホッとするに違いない。生酏ならではの奥行きとキレのいい後味でまた一口また一口と後を引くに違いない。猛暑でがぶ飲みした生ビールや氷満載のチューハイ、オンザロックの焼酎で冷えたお腹を優しく温めてくれるに違いない。