

文化  
耕想  
寄稿

## お酒の「匂い」が呼び起こすもの

尾畑酒造専務取締役

尾畑 留美子

「うわー！すごいお酒の匂いだね」  
蔵に一步入った途端、初めて訪れる人は大抵そう言う。ここで言う「お酒の匂い」とは、“醸す”現場ならではの生きた匂いでもいおうか。蔵にしかない匂いだ。お酒の弱い御仁などは一步入った途端に酔ってしまうというから結構強い匂いなのだろうが、私は生まれた時からこの匂いに包まれて育ったので、ふるさとの香りのようになっている。

体を覆い尽くさんばかりのお米の甘みやミルクのようなまろやかさを感じる香り。そして搾ったばかりの生酒はガキ大将のような勢いと主張のある香り。それが熟成するにつれてまろ

みが増していき、立派な紳士や淑女のような落ち着きと奥深さを感じさせていく。そのまま十年もたつて秘蔵古酒に成長すると、いぶし銀の魅力をまとい、まるでシェリーののような香りを発する。本をただせばお米から生まれた液体がかくも華麗な七変化を遂げるとは、なんと日本の酒の神秘的なることか。

出がよみがえるに違いない。日本酒のあの風景には、そんな思いがふさわしい。その一方で日本酒離れが進んでいるのは悲しいことだ。

一言で「お酒の匂い」と言っても酒造りのおりおりの過程で得られるそれは千差万別だ。例えば、酒米の蒸しあがった匂いはコシヒカリの新米を炊き上げたふつくらしした印象というよりも、もつと粘性を感じるモチ米を蒸した匂いに近い。麴米と呼ばれる蒸した米に麴菌を振りかけて出来るポロポロした米は、ほっこりした栗のような香り。タンクで発酵中の酒は、蔵全



日本酒はお米のデンプンを麴菌が糖に変え、その糖を同時進行で酵母がアルコール発酵させて出来る。この発酵は「並行複発酵」と呼ばれ、複雑で不思議な醸造微生物の働きがある。よく海外に行くと「なぜ米が原料なのに洋ナシやバナナ、メロンなどフルーツの香りが出るのか？」と聞かれるほどだが、これは日本人が長い年月をかけてつくり上げてきた誇るべき発酵文化の賜物なのである。

ところで、「匂い」は人の記憶と密接にかかわっているらしい(ブルースト現象と呼ばれる)。きつと多くの人は、特別なお酒の匂いに触れると、大切な人と酌み交わした素敵な思い

日々接している日常のものは徐々に感動やありがたみが薄れ、実はそれがいかに素晴らしいものであったかを忘れがちなものである。国内における日本酒もそうした感が強い。しかしながら、ニューヨークでパリでロンドンで、繊細な和食に舌鼓を打ち、日本酒を傾けながら感嘆の声を上げる多くの外国人の姿を見ると、われわれの文化がいかに素晴らしいものであったかを再認識できる。

寒さと静寂の中で凛と構える蔵の中に入り、大きく深呼吸をしてみる。体全体に「お酒の匂い」が染み入ってくる。四季の移ろいととも日々変わっていくこの「匂い」を感じ、それを伝えていくことができれば、日本酒の未来は明るいと思える。



おばた・るみこ  
1965年佐渡市生まれ。慶応大学卒。日本ヘラルド映画(現・角川映画)勤務を経て、95年に「真野鶴」で知られる生家の蔵元・尾畑酒造に戻る。二女の母。