吟醸酒と鑑評会

—石川弥八郎賞をいただいて—

不況のあおりをくって酒類全般を受けて高価格酒の需要が落ち込んでいるといわれているが、そんな中で吟醸酒は例外的に伸びている。吟醸酒ブームは全国鑑評会と密接な関係があると指摘する者も多く、昨年あたりから鑑評会に関する論述が方々に目につくようになった。本稿は「吟醸酒」「最新吟醸酒」などの著者の投稿である。

篠田次郎

1. 「石川賞」受賞にアッと驚く

平成5年度の「石川弥八郎賞」をいただいて驚いている。

私は建築家で、酒蔵の設計に携わった。だが、「石川賞」の受賞理由は、「吟醸酒の市場拡大に功績…」というものであり、私の大好きな吟醸酒のことなので、かたじけなく頂戴することにした。

歴代の石川賞受賞諸先輩の業界発展や技術開発に対する功績に比べると、私の「酒飲み遊び」はそれらと並ぶべくもない。それどころか方向がまったく違っている。これまでの受賞者の功績は「いい酒をつくる」「業界が発展する」という前向きなものだが、私ののは、それらの諸先輩が苦心してつくった結晶である吟醸酒を「ひたすら飲んだ」という後ろ向きのものである。

これでも技術者のハンクレ、考えれば考えるほど受賞を辞さねばならぬと良心と分別が働くのだ。だが、恋こがれた「吟醸酒」との仲を公認されるという魅力にあらいい切れず、お断りの言葉も出さぬまま、賞をいただいてしまった。

2. 幻の日本酒を飲む会のこと

受賞理由は「吟醸酒の市場拡大」と「著作活動などで吟醸酒を普及させた」ということである。これはいずれも「幻の日本酒を飲む会」というアマチュアグループを舞台としたものである。

昭和50年12月3日、吟醸酒だけを賞味する幻の日本酒を飲む会の第1回の会合が開かれた。発足時、池見元宏氏（醸造試験所一秋田県醸造試験場・故人）に種々指導を受けた。

当時、東京都内の気の利いた店では日本酒は置いてな

いのも同然であった。ホテル、クラブ、バーなどは当然のこと、料亭、小料理屋、すし屋、てんぷら屋などでもウイスキーの水割りが飲まれていた。それは日本酒のほとんどが消費者の嗜好と違った飲み物になってしまったからである。

市販吟醸酒がどこにあるかもわからないあの頃から、吟醸酒が街に溢れるようになったこんにちまで、この幻の日本酒を飲む会は例会を続けている。平成5年9月11日、50人のメンバーが、故石川弥八郎氏の蔵にお邪魔して開いた例会が第221回になる。賞味した酒の全記録が残っている。

何冊かの吟醸酒に関する著書、自費出版したデータブックなどは、幻の日本酒を飲む会のテキストとして書いたものであったり、吟醸酒集めの資料であった。

3. 市販吟醸酒の調査

酒蔵の設計業務を通じて、熱心な酒蔵は吟醸酒をつくっていることは知っていた。だが持ち出すことはできない。市販吟醸酒を探すことが難事であった。例会に出す銘柄を探すためにアンケートをした。その一部は本誌に掲載してもらった。

例会が重なるに連れてアンケートの規模が大きくなり、単行本に資料として載せた。やがてはその資料を中心とした本も出してもらった。

何度かの調査内容と発表の場を一覧にしたものが第1表である。続報を求められているにもかかわらず最近の調査が欠けている。それは恥かしいことに、調査費用の捻出ができないからである。

調査の途中で、酒蔵の吟醸酒初発売時の調査を挟んだ。これによって、市販吟醸酒の動向をうかがい知ることができる（第2表）。

Ginjo-shu and Sake Contest

Jiro SHINODA (Shinoda Ando Architects)

第1表 市販吟醸酒調査歴とその内容 篠田次郎調査

●第1回 昭和 53 年春ごろ	
調査対象	篠田の交際範囲の清酒メーカー
	89 社
	返答数 72 社
調査内容	吟醸酒製造の有無・市販の有無・商品の容量と価格
調査結果	
I 吟醸酒を造っている	61
つくっていない	11
II 吟醸酒を市販している	34
共瓶に出している	1
市販予定	7
III 商品容量と価格	略
調査結果は日本醸造協会雑誌第74巻第7号 427 ページに掲載	
アンケート葉書は保存されていない。	
●第2回 昭和 54 年夏	
調査対象	昭和 54 年春の全国新酒鑑評会出品メーカーとその他少数
	560 社
	うち返答数 271 社
調査内容	吟醸酒市販の有無・商品の容量
調査結果	
I 吟醸酒を市販している	172 (200 アイテム)(注2)
共瓶に出している	2
市販予定	49
市販していない	37
吟醸酒をつくっていない	11
II 商品の容量	略 (注1)
調査結果は	
I	日本醸造協会雑誌第74巻第11号758ページに採録(注1)
II	中公新書『日本の酒づくり』に掲載(注2)
アンケート資料は保存してある。	
●第3回 昭和 59 年6月	
調査対象	昭和 59 年春の各国税局鑑評会(大阪局は研究会)出品メーカー
	900 社+アルファ
	うち市販数 482 社
	商品数 1,084 アイテム
調査内容	吟醸酒市販の有無・アイテム内容・初発売時期・その他
調査結果は	
I	鎌倉書房『吟醸酒』(昭和 59 年12月発行)に掲載
II	ジェイナス社『別冊吟醸酒・全国市販吟醸酒履歴総覧』に掲載
アンケート葉書は保存してある。	
●第4回 昭和 61 年7月	
調査対象	昭和 61 年春の各国税局鑑評会(大阪局は研究会)出品メーカー
	1,250 社
	うち市販数 718 社
	商品数 1,821 アイテム
調査結果は	
鎌倉書房『最新吟醸酒』(昭和 62 年5月発行)に掲載	
調査資料は保存されていない	

第2表 吟醸酒の年代別発売件数 篠田次郎調査
年代別 昭和50年代の詳細

昭和20年代	3 社	昭和50年	20社	昭和55年	59社
30	21	51	10	56	60
40	85	52	23	57	56
50	347	53	27	58	48
60	未調査	54	32	59	12
平成	ク				

4. 吟醸酒の魅力

うまいものはうまい、といえば済むことだが、そうはいくまい。日本酒が総じて甘くなって個性を失ったとき、都市部の消費者は日本酒を捨てウイスキーの水割りに走った。日本酒の趨勢と逆の品質が吟醸酒品質といってもいい。

〔淡麗な味〕都市の非肉体力労働型の生活は、摂取エネルギーの過多を避けるようになる。食生活は塩分や糖分が少ないものになっていく。そうすると酒の好みは甘口から辛口になっていく。

塩分の摂取量は学校給食がリード役になってどんどん低下する。そのような食環境では、吟醸酒がもてはやされて当然である。そのことを私は体で知ったが、多くの酒蔵の経営者は自分の育った食環境で日本酒の品質を設計し、多くの消費者を失望させた。普通酒から見れば、吟醸酒ははるかに辛口で端麗であった。辛口ゆえに小さなブームを起こした銘柄がいくつも出てきた。

〔香り〕次に吟醸酒のあの香りである。戦後の日本人の生活に香りが入ってきた。それまでの匂いで、嫌われるようになってしまったものもある。従来型品質の日本酒も、若者にとってはそのような商品の一つといえる。吟醸酒は「ワインみたい」といわれた。香りの生活の中で育った若者たちは、吟醸酒を抵抗なく飲んだ。あれほど日本酒を嫌った女性たちも、吟醸酒なら飲めた。そして、幅広い吟醸酒の魅力に溺れていく。

〔食との相性〕高精白、低温発酵、吟醸づくり技術の小さな通り穴。それを通り抜けた吟醸酒がどうして幅広い品質を展開するのだろうか。一つ一つの吟醸酒がそれぞれの表情を持っているから、それに合わせた食べ物を求める。食べ物の評論家である山本益博氏は「日本の料理と吟醸酒はコントラストである」と評した。吟醸酒と日本の食べ物の、ある時は相性、ある時は対比、ある時競い合い。食卓がこんなに楽しいものとは知らなかった。海の幸、山の幸を季節感を乗せて調理する日本の食べ物に、相性、対比、競合の面から酒を選ぶとなると、もうこれは華やかな遊びである。

〔比べ飲み遊び〕吟醸酒が酒席に並ぶようになる。き

は競いき酒会というのが開かれる。何種類もの吟醸酒を飲み比べる。実はそれ自体が楽しい遊びであるということに気付いた。世界にはうまい酒はたくさんある。だが、「比べ飲み」が楽しい酒はそうはない。ビール、ワイン、ウイスキー、中国酒、焼酎など、これらを比べ飲みして楽しいとはいいいない。普通酒でもできない。純米酒、本醸造吟醸などでもレベルのものでないと比べ飲みは楽しくない。

こんなすばらしい酒があったのだ。それが吟醸酒なのである。

5. 鑑評会はどうなる

これは鑑評会の是非をいっているのではない。一般公開き酒会（厳密に言えば「製造技術研究会」ということなのだろう）の運営と将来のことである。

明治 44 年にスタートした全国新酒鑑評会は、それに先立って発足した全国清酒品評会が「品評」に重点を置き、表彰するためのものだったのとは違って、新酒の「品質調査」が主眼で始められたものだったのであろう。吟醸酒蔵が目指す「金賞」は、調査の後のオマケみたいなものだったのではあるまいか。

なぜなら、表彰制度は、日本醸造協会（昭和 27 年以降は日本酒造組合中央会）が主催する全国清酒品評会が受け持っていたからである。

そちらは、主催者が昭和 35 年の開催にあたって、一片の通知もなく会を瓦解させてしまった。そこで吟醸酒を日本酒の最高品質とする酒蔵たちは、本来は研究が目的であった醸造試験所の新酒鑑評会へ緊急避難したのであった。

昭和 48 年をピークに、日本酒の出荷量は低下していく。それと逆行して、ほんのわずかだが吟醸酒が高付加価値商品として売れ出した。そうなるとそれまで吟醸酒に振り向きもしなかった酒蔵も、ノアの箱舟に乗り遅れまいと、滝野川に馳せ参じたのである。

その証拠に、鑑評会への出品場数は昭和 34 年 833 場 1,293 点で最高であったが、普通酒がまだ売れ続いていた昭和 52 年には、自由出品にもかかわらず鑑評会出品数（1 場 1 点となる）はわずか 470 点にまで下がる（第 3 表）。

消滅してしまった東京農大ダイヤモンド賞品評会は、昭和 51 年、一般人のきき酒は私がたった一人であった。酒が売れていれば品評会はどうでもいいのだ。

日本酒が、大手も地酒もおおむね同じような品質になって、日本列島から滑り落ちようとしたとき、これを助けたのは吟醸酒であった。そして吟醸酒を育て守ってきたのが全国新酒鑑評会であった。

第 3 表 全国新酒鑑評会出品点数

年次	出品場数	出品点数	年次	出品場数	出品点数
明治44	17	27	明治45	22	24
大正 2	22	27	大正 9	中止か	
3	31	40	10	38	46
4	34	34	11	45	45
5	不明	不明	12	48	65
6	33	51	13	58	78
7	18	31	14	51	101
8	32	37	15	91	102
昭和 2	96	113	昭和11	不明	304
3	122	123	12	不明	246
4	123	127	13	不明	256
5	140	143	14	329	365
6	163	163	15	111	140
7	145	152	16	183	216
8	204	202	17	225	315
9	192	203	18	283	307
10	不明	294	19	176	212
			20	—	—
昭和21	241	346	昭和31	667	1071
22	239	363	32	830	1281
23	294	442	33	829	1278
24	346	546	34	833	1293
25	316	551	35	不明	1167
26	333	不明	36	741	1187
27	351	685	37	780	1210
28	436	931	38	770	1239
29	630	754	39	736	1168
30	589	986	40	657	1125
昭和41	712	1178	昭和51		496
42	761	1317	52		470
43	700	1230	53		510
44	723	1213	54	(企業数)	492
45	621	1113	55	596	639
46	625	920	56	645	720
47	539	973	57	697	753
48	540	978	58	697	753
49	(ここから1場1点出品)	500	55	757*	804*
50		493	60	798	836
昭和61		839	平成 1		868
62		840	2		866
63		841	3		877

本表は多数の資料を合成したものである。

これには反論があるだろう。「吟醸酒は現在ですら全体の 5 パーセント商品に過ぎない。日本酒全体を助けたなどといえるものではない」と。そうである。だが、ファンがどんどんウイスキーの水割りに逃避していたとき、その流れを止めたのは吟醸酒であった。日本酒嫌いが常識になった中で、吟醸酒だけが飲まれた。ワイン通やウイスキー通が吟醸酒を褒めて飲んだ。その動向を見

て、対応の鈍い日本酒の主流商品がゆっくりと触先をめぐらし、こんにちの普通酒品質となったのである。

あの時、吟醸酒なかりせば、日本酒はハメルーンの笛に操られるように、日本列島から海に転落していたであろう。

吟醸酒は日本酒の、日本酒業界の救世主であった。そして全国新酒鑑評会はその揺籠である。だが、その一般公開きき酒会は十分に機能していない。あの列の長さ、遅々として進まぬきき酒の列、それに業を煮やして名人といわれる杜氏が「ヤメタッ」と言い放って帰っていったのを私は見た。私も平成5年春は列に加わらなかった。

現在の鑑評会には幾つかの問題点がある。列記すれば、①開催時期、②出品点数、③出品品質、④審査方法⑤審査基準、⑥表彰制度、⑦一般公開 など。

鑑評会を品評の場だとすると、その運営については百もの論議が出てきてもおかしくない。そしてそれらは議論して一に帰するものではない。明治40年に始まった全国清酒品評会の歴史を調べたら、それは品評の結果の記録ではなく、運営の議論の記録であった(第4表)。いま、鑑評会について論じられているすべてが明治、大正、昭和初期に論じられている。

改善するとして、意見を募ったとしても結論は一致しない。とすれば、明治44年以来、連綿として続けてきた醸造試験所に一任するしかあるまい。

多くの問題のうち、二点について私見を申しあげたい。

6. 審査基準

酒の審査は科学的審査と官能審査とがある。酒を科学的に審査して優劣を決める時代は、飲んべえにとってしあわせな時代とはいえない。科学的審査はチェック機能として残るだろうが、審査の主体は官能審査にならざるを得ない。

それにも問題がある。つまり「人間のやること」だ。それにはある「傾向」が現れる。一般公開を見て、金賞受賞酒に三つの形を見出した。

一つは、昭和42年から拝見していて、多方面に展開し発展していった品質の多様化である。「いままでに見たこともない」品質を何度も見せてもらった。それらは決してあるモデルを目標につくったものではあるまい。酒づくりに携わった人々の、酒の神に対する敬けんな祈りにも似た努力が生み出したものである。そのような新しい品質に出会ったとき、飛鳥山の坂を、それを話題にして下った。感激は私一人ではなかった。連れも、他のグループも共鳴した。これらを発見してくれる審査のパネルに敬意を表さざるを得ない。

第4表 全国清酒品評会出品点数(参考)

(品評会=全国清酒品評会 主催・明治40～昭和13年
日本醸造協会・昭和27年～33年 日本酒造組合中央
会。詳細は他の参考書を読みたい)。

(日本醸造協会主催)					
回	年次	出品点数	回	年次	出品点数
1	明治40	2,138	9	大正13	4,341
2	42	2,367	10	15	4,022
3	44	2,294	11	昭和3	3,962
4	大正2	2,801	12	5	3,913
5	4	3,000	13	7	3,936
6	6	3,013	14	9	5,169
7	8	3,383	15	11	4,993
8	10	4,222	16	13	4,637

(日本酒造組合中央会主催)							
回	年次	品場出数	出品点数	回	年次	出品場数	出品点数
1	昭和27	1,269	3,817	3	昭和31	2,683	6,759
2	29	2,044	6,382	4	33	3,115	7,118

次に「絶対品質」である。酒に向かって「あなたは酒でございますか。恐れ入りました。」と頭を下げるような品質の酒である。

もう一つは「オアシス型品質」である。

何百という酒をきき酒する行為には、砂漠を旅するような寂莫感を感じる。その中で「絶対品質」の酒に出会えば、すばらしいといって最敬礼をする。中には砂漠の寂莫の中でオアシスに出会ったような酒がある。「ほっ」とする酒だ。「絶対品質」とは違うが、どこといって傷はない。これが「オアシス型品質」である。審査員は、私と同じように感じるのか、この「オアシス型品質」に金賞が付いている。

この「オアシス型品質」の金賞に非難が集まっているらしい。アルコール度数17、日本酒度プラス4、酸度1.4。これといって個性がないから、私は「金太郎飴」という。けっしてまずくはない。だが、多くの人々は「あれが金賞か？」と文句をいう。

この品質が「人間のなせる業」なのだ。そこでこの「傾向」に対して「対策」が生まれた。出品酒の多くは「アルコール度数17、日本酒度プラス4、酸度1.4」である。出品者はちゃんと知っているのだ。だが、駄目なものは駄目である。「オアシス型」を狙っても傷や難のあるものは金賞になれない。

はたして新酒鑑評会の金賞受賞酒は最高の品質かという疑問が出てくる。一部には「国が金賞をくれた酒だから、当然、最高価格で売れるはずなのだが…」という声が出てくる。それは違う。鑑評会金賞酒より、酒席でもっと魅力のある酒もたくさんある。そして、いま吟醸蔵

といわれているところは、一方では鑑評会金賞を目指す酒をつくり、他方では酒の席で高く評価される酒を醸している。

全国各地の国税局主催の品評会で優秀な成績をおさめたものが、全国鑑評会では一審にも入らなかったという例もある。「なにが基準なのだ」という不満の声も聞く。各地の品評会も見だが、それぞれに「傾向」がある。また全国も地方も、一年ごとに審査員の一部が入れ替わるから「傾向」も一年ごとに変わる。どうしても金賞が欲しいなら「傾向」を分析して「対策」を講じるべきである。そうして成功している蔵もある。審査基準が固定的なものなら、そこには進歩がない。吟醸品質は未来を志向してきた。今後もきっとそうであろう。また、これらの鑑評会・品評会の減点採点法に対して、酒の特長、酒席の受容幅などを加算して採点する方がよいとする説もある。それらの方法は、これまでの鑑評会・品評会にはなじまないと見る。加算採点法の品評会は別途に作るべきであろう。だれがやるかは別として。

日本吟醸酒協会が開いている「吟醸酒メッセ」は、採点こそないが、流通・サービス業の人々へ、加算法審査の場を作っているとも見える。

7. 一般公開

昭和 27 年、日本酒造組合中央会は伝統ある全国清酒品評会を日本醸造協会から引き継いだ。だが、29、31、33 年の会を開いたのみで、昭和 35 年、関係者に一片の通知もないまま、品評会を瓦解させた。そこで吟醸酒を奉じる酒蔵が醸造試験所鑑評会に競争の場を移したのであった。

さらに、いい酒を求める庶民たちが吟醸酒を発見して新酒鑑評会に集まるようになると、それまで吟醸酒品質に興味を示さなかった酒蔵が、どっと醸造試験所の一般公開に集まるようになった。たぶん、試験所は迷惑に思っているのではなからうか。なぜなら、予算措置もなし、時間もなし、人員もなし、設備もなし。それで押し掛けてくるあれだけの人数に一般公開き酒をさせなければならぬのだから。その経緯を四半世紀にわたって私は見てきた。公平に見て、試験所の努力は高く評価する。

それにしても参加者というか受益集団というか、酒造業界の非協力振りには恐れ入る。予算を講じたとか人員を派遣したとかの話は聞いたことがない。そればかりではない、意識的にきき酒の列を停滞させる熱心過ぎる研究者。同じ酒を行きつ戻りつきき酒するのなら、いちばん最後にやればいいのに。

私は自分のきき酒スピードを上げるために「吐き」と

して紙コップを持参している。これを使うときき酒スピードはぐんと上がる。初年度は数十個を持参して列の前後に配り好評だった。次年度は数百個を持参し「これはアマチュアがボランティアで配るものです。来年は各自、紙コップかそれに替わるものを持参してください」とメッセージを添えて配った。三年目、だれもコップを持ってきていない。業界筋なりのだれもコップを配らない。受益者であろう参加者の感性を疑っている。

現状では、審査した全点を並べて公開する方法は限度に達した。入賞したものもそうでないものも、全部並べてきき酒できるのが大事なことのだが。あれ以上は無理である。

あれだけの参加者を受けるには、もっと大きい会場で、きき酒列を多くすればスムーズなきき酒ができるであろう。だが、主催者である試験所には、予算、人手、場所、時間などの制約でできないのだ。

こうなる前に助け船が現われなければならなかったのに、それが出てこないのも不思議である。あれだけの参加者、受益者であろう彼等の属する予算も持った団体が、引き受け手としてなぜ名乗り出ないのであろう。昭和 35 年に自らの品評会を自らの手で潰した前非を悔いでのことなのだろうか。社会がそのような前歴のある団体の助力を許さないからなのだろうか。それとも吟醸酒を生み出した品評会の存在そのものを心よしとしないからなのか。

本誌平成 5 年 6 月号によれば、平成 6 年度（開催は 7 年春）の鑑評会は中止、東広島移転後については未定とある。もし、醸造試験所の鑑評会が消滅するということになれば、明治 44 年から続いてきた 21 世紀に繋ぐべき日本酒の調査、研究、分析、審査、公開の歴史が途絶えることになるのだ。それでいいのだろうか。

これに替わるべき次ぎの催しを、これだけの規模で新たにスタートさせることはできまい。それは明治 40 年から品評会と合わせて展開された議論を振り返ってみれば分かる。

たった一つしか残っていない全国規模の品評会、醸造試験所全国新酒鑑評会が中断、消滅の恐れがあるとしたら、それは日本酒の将来を危うくするものである。危うきかな吟醸酒、危うきかな日本酒である。

8. 吟醸酒ファンはこう願う

一部に鑑評会の役目は終わったという説があるそうだが。ファンの私には聞こえてこないが日本酒業界ではその勢力は見過ごすことができぬほどになっているという。信じられないことだ。その理由は何なのであろうか。まさか一般公開きき酒会の混雑を指しているのだら

うか。それとも前述した「オアシス型品質」を品質追及の限界としていっているのであろうか。

多くの酒蔵は「もし金賞がとれたら、ウチも『幻』といわれる蔵になれるだろう。金賞をとれば、翌朝、白い馬に乗った王子さまが門の前に立つのだろう」と思っているらしい。そんなことはない、金賞初受賞の蔵に聞いてみた。ある蔵は、流通からの問い合わせが4件あったという。あとは金賞パーティーをやるから酒を提供してくれとか、広告の特集をやるから出稿してくれなどというものばかりだったそうだ。他の蔵は、1件の取り引き問い合わせもなかったという。金賞はこんにちの最高品質ではないことを流通・サービス・消費者は知っている。知らないのは夢を見ている酒蔵だけだ。

鑑評会金賞は、未来への入場券ではあるがノアの箱舟の指定券ではないということだ。だから鑑評会をやめさせようというのだろうか。

酒はどんな名作でも、飲んでしまえばあとに残らない。物を生産するものとして、それはさびしいことである。杜氏が心を込めてつくった作品の評価を残すとしたら、それは全国的な品評会の活字で表された記録しかない。一枚の賞状しかない。杜氏の心意気、蔵元の思い入れのためだけでも鑑評会は必要であると思うのだが。

それに酒造業界は若年労働力の不足を嘆いている。彼等若者を業界に招くのに、品質を鏡というロマンを失して、何を材料に彼等を誘うのであろうか。

審査基準をいまのままで試験所に鑑評会を継続してもらうべきである。もしどうしても自分の酒づくりと鑑評会のコンセプトが一致しないというなら出品をしなればい。かつての全国清酒品評会においても、大正13年、灘五郷酒造組合が出品をボイコットし、昭和3年には伏見の大手酒蔵が出品を取り止めている。現在の鑑評会でも、大手といわれる酒蔵が本格的に出品し始めたのは昭和50年代の終り頃からだ。鑑評会出品は任意であることをわきまえてから鑑評会批判をすべきではないか。

一般公開きき酒会は受益者負担を原則として受け皿機関を作るべきだろう。きき酒会を有料にしたら、あれほどの人数は集まらないという意見もある。それは不熱心な酒蔵の参加が減るだけである。その人々の参加がなくても吟醸酒の名声に傷が付くことはない。なぜなら、「4. 吟醸酒の魅力」の「比べ飲み遊び」のところを再読願いたい。

一般公開きき酒会というのは、実はすばらしいエンターテインメントなのだ。酒飲みだけに与えられたものでは

なく、おいしいものが判別できるすべての人が楽しめる快楽なのである。きき酒であれほどの人数を集めた例があったのだろうか。ワイン、ウイスキー、焼酎、ビールなど、種々のきき酒会に出たことがあるが、一般公開きき酒会が最高である。

重ねていおう、日本酒の世界でも、普通酒、本醸造、純米酒などの領域のきき酒会は吟醸酒のそれには比肩することはできない。それは業界人なら体で知っているはずだ。日本酒業界は吟醸酒というとてもない品質を生み出したのである。

もし、一般公開きき酒会がほんとうにあのレベルで一般に公開されるならば、これは巨大イベントになる可能性を秘めている。だから私は、試験所が東広島に移転した後、いまでも通りに東広島で関係者の参加も少なめに開催されればいいと思っている。楽しみを私一人で独占したいからだ。

そうはいくまい。つまりうまいものはやはりうまいのだ。きき酒会は足回りのよい東京で開かれることになるだろう。受け皿はだれになろうと、相当費用が掛かる。入場料を取って有料ということになるだろう。これは魅力あるビジネスである。

さて、その受け皿だが…。自分の手で自分の品評会を潰した酒造組合中央会が面皮の痛痒を省みず引き受けるのだろうか。一旦、開催権を手放した日本醸造協会が鑑評会きき酒会だけをやるのだろうか。

吟醸酒を日本酒の最高品質だとする業界団体も活躍している。それらが引き受けるのだろうか。それともアマチュアにその権限を譲ってくれるのだろうか。

吟醸酒の収集と審査までを醸造試験所がやってくれるなら、後半の一般公開はだれにやらせても成功間違いなしである。その日のことを思うと、心が弾む。

〈篠田安藤建築設計事務所〉

参 考 文 献

- 醸協誌 88-6 全国新酒鑑評会の時代変遷 西谷尚道
88-8 鑑評会雑感 小玉順一郎
74-7 吟醸古酒の商品化 篠田次郎
中公新書「日本の酒づくり」中央公論社 篠田次郎
「吟醸酒」鎌倉書房 篠田次郎
「別冊吟醸酒・全国吟醸酒履歴総覧」 篠田次郎
ジェイナス社自費出版 篠田次郎
「最新吟醸酒」鎌倉書房 篠田次郎
「幻の日本酒を求めて」大陸書房 篠田次郎
「吟醸酒誕生一頂点に挑んだ男たち」 篠田次郎
実業之日本社 篠田次郎
「全国清酒品評会明治40～昭和13年優等・
名誉賞全記録」はなみ出版 篠田次郎