

宝石のような美酒一雫で人生観が変わった

私の若いころは、日本酒というと、なにかの行事が終わった後に酔って騒ぐための起爆剤のようなもので、ある時期には、アルコールさえ入っていれば何でもいいという恐るべき時代さえあった。これは私だけでなく、世の中全体が、日本酒に対してそのようなイメージで接していた。

しかし、日本各地には、己の信念を曲げず、ひたすら優れた酒造りに励んでいる杜氏や蔵元がいくつも存在したのである。

佐藤總夫先生（故人、早稲田大学名誉教授、数学者）は、ご自分の職務も忘れてそのような各地の蔵元を歩き、良い酒の探索をしておられた方であった。そのまわりに、徐々に、日本酒を愛好する同志たちが集まってきて、佐藤氏とともに、池袋の居酒屋「笹周」（現在は閉店）を溜り場にして、月に一度、例会を開き、いくつもの日本酒を飲み比べ、意見を言い合い、その議論の結果を蔵元や杜氏に報告する、ということをするようになった。この集まりは「笹舟会」と名付けられ、現在も続いている。

私は40年近く前、友人に誘われて「笹舟会」に出席し、そこでまさに《宝石の一雫》

と言ふべき日本酒にめぐりあい、すっかり人生観が変わつたのであつた。

かたや、今回の本をまとめられた横田達之氏もまた、日本酒をこよなく愛し、いくつかの蔵元や佐藤先生との心の通つた交流を土台に、『正しい』日本酒文化の普及に努めてきた人である。

神田和泉屋では、横田氏が納得するものだけが売られていたので、どの酒も美味しく、安心して買うことができた。横田氏は「アル中学」「アル高校」などを開設し、そこでは日本酒の深く幅広い知識とともに、その飲み方、料理に合つた日本酒の選び方なども教わることができた。私の娘や息子の嫁なども入学したので、修学旅行の際には私も父兄参観として同行し、房総の「岩の井」や「木戸泉」の蔵元を見学して、たいへん楽しい一日であつたことを想い出す。

ここ数年で世界的に日本酒のグレードが上がっている。それは佐藤氏、横田氏による地道な努力が実つたものであると、嬉しく思っています。

二〇一五年八月吉日

作曲家 富田 勲

横田さんとの出会い

神田和泉屋の横田さんと出会ったのは、東京南長崎の「翁」を閉めて山梨に自家製粉の店を始める準備中の時でした。

昭和61年の年が明けて寒い時でした。仲間の秩父の小池さんから「そば会」の手伝いを頼まりました。お客様は二名で、おそばと、お酒に大変うるさい人ということでした。

近くの料理屋さんが料理を出し、小池さんの自家製粉のそば粉で、私がつなぎなしの生粉^{きこ}打ちそばを打ちました。打ったあとお客様と一緒に席につきました。そのお客様が横田さんと早稲田大学の佐藤總夫先生でした。

東京時代の「翁」は、灘の大手メーカーの特級と一級の一合瓶を置いてお客様の注文に合わせて栓を抜いて出していました。私もお酒は好きで適当に飲んで楽しくなれば良しとしていました。ところがお二人の飲み方は、まったく違っていました。その時は菊姫、菊の城、岩の井、木戸泉等何種類かのお酒を飲みくらべておられました。私も飲ませてもらいました。こんな旨い酒があるのか！と正直言って感動しました。

私が日本酒に本格的な興味を持ったのは、この小池さんの「そば会」です。山梨の店

では、この時飲んだ日本酒を置かせてもらいました。

また、山梨に移ってから毎年暮れの29日に東京で開いていた「翁の会」で、四季桜の「はつはな」（この時まだ花神はない）を使用していました。神田和泉屋さんから半分、他の問屋さんから半分仕入れたのですが、横田さんが一口飲んで、すぐに四季桜さんに電話をしていたので、「何ですか？」と聞いたところ、酒の調子がおかしいので確認したと言われ、実は今回半分別の問屋さんからの仕入品である事をお話しましたところ納得されました。そんな事で神田和泉屋さんのお酒は、品質間違いないと確信いたしました。

アル中、アル高の皆様には、「そば会」でお世話になりましたが、これからは、同窓会で盛り上がってください。

二〇一五年八月吉日

達磨 高橋 邦弘

横田達之
お酒の話

日本酒言いたい放題

目
次



店を継いで最初に使ったダイハツミゼットと

宝石のような美酒一雫で人生観が変わった——作曲家 富田 勲 …… i

横田さんとの出会い——達磨 高橋 邦弘 …… iii

はじめに——神田和泉屋学園 元校長 横田 達之 …… 1

本書について …… 10

第一章 神田和泉屋の話

1 神田和泉屋の歴史 …… 13

今年は節目の年 …… 13

本物の日本酒を守る——お酒の学校の誕生 …… 16

日本酒の実力を世界に問う——日本航空に大吟醸酒搭載開始 …… 20

2	人との出会い	25
	佐藤總夫先生との思い出	25
	今井源一郎さんとの思い出	28
	古川 董 ^{ただす} 先生との思い出	33
	岩瀬禎之さんとの思い出	36
	難波康之祐先生との思い出	39
	偉大なケラーマイスターとの思い出	42
	コラム そばとの出会い	45
3	お酒の学校を開校	49
	最近感じること	49
	学園創立20周年に寄せて	51
	自画自讃の誕生	54

第二章 日本酒の話

1	日本酒の1年	61
---	--------	----

春

節分と菊の節句	61
---------	----

生の酒	63
-----	----

風邪引きもろみ	66
---------	----

生酒のいろいろ	68
---------	----

大吟醸の生酒	70
--------	----

生酒の賞味期限	73
---------	----

無ろ過生原酒	76
--------	----

夏

冬の生酒と夏の生酒	79
-----------	----

2

初呑切り原酒	82
2年ものの初呑切り原酒!?	84
気怠い夏に美味しい古酒	87
夏のお燗酒	91
秋	
秋あがり・冷やおろし	95
冬	
お燗番さん	99
お燗の〴〵勘どころ	101
燗上がりするお酒、燗崩れするお酒	104
日本酒の造り	107

日本酒の原料

無農薬の米	107
酒米（酒造好適米）	110
〃力〃のある米を選ぶ	112
酒造り用の水	115
お酒の甘みを引き出す酵母菌	118
酵母菌の頒布	121
見直される天然酵母	127
香り重視 「バイオ酵母」の将来は？	130
造りの現場から	
精米と洗米	133
造りの機械化	139
活性炭素ろ過とお酒の色	147

第三章 評価できる消費者

火落ち菌にやられる！	150
杜氏さんの話	153
甘みのあるお酒を造るゝ四段掛け	159
お酒の添加物	163
美味しい日本酒を造るには	
江戸時代の純米酒とメキシコのテキーラ	167
お酒の酸	170
酸との闘い（アル添の効果）	173
お爛と酸（リンゴ酸と乳酸）	176
美味しい純米酒を造るには	180

1	日本酒を評価する	189
	バイオ酵母の香りは本物？	189
	純米吟醸酒とは？	194
	純米酒が本物？	195
	味は甘みと酸とのバランスで決まる	202
	漁師料理と板前料理	204
	「全国新酒鑑評会」離れを考える	208
	日本酒とワインテージ	211
	真実はどこにあるのか？〜アクバルとビルバル	215
2	変化する日本酒の世界	221
	酒粕が無い！	221
	清酒の値段	225
	お酒の表示	230

生一本と米だけの酒	233
-----------	-----

規制緩和（その1）	235
-----------	-----

規制緩和（その2）	238
-----------	-----

3 日本酒を守る消費者を目指す	241
-----------------	-----

『揖保乃糸』のお詫び広告	241
--------------	-----

「造ったお酒」と「できてしまったお酒」	243
---------------------	-----

お酒の表現	246
-------	-----

第四章 心に響くお酒

空き瓶を嗅いでみよう	251
------------	-----

お酒の器	252
------	-----

お酒の健康状態	255
---------	-----

飲み頃温度	259
ハネと振動	261
造り手が見えるお酒	264
心に響くお酒	267
良いお酒の選び方	270
神田和泉屋学園のおかみさん料理	
人気レシピ	
春	275
夏	285
秋	295
冬	303
おわりに	313
編集後記	316
神田和泉屋学園 同窓会長 岩佐高明	
横田紀代子	



木造店舗時代のおかみさん