

■随想

きき酒と句会のコラボレーション お酒と文化の意外な組み合わせ

加藤篤士（高39回）

お酒を飲みながら俳句を捻る催しをご存知でしょうか。「きき酒句会」と銘打った句会を、昨秋から銀座一丁目で開催しております。



きき酒句会（於 銀座おとな塾）3種類のお酒を飲み比べつつ句を捻る（シボレン撮影・所有）

私は日本酒に関する「よろず屋」的な仕事をしておりますが、メディア関係の取引先の方を交えて四方山話をしているうちに、高浜虚子の曾孫に当たられる坊城俊樹先生とご縁がで



●かとう・あつし
飯田市鼎出身。文京区在住。趣味はきき酒、特技はきき酒。日々きき酒とともに過ぎていきますが、酒豪ではなく下戸に近い。唯一の息抜きは、オーケストラの演奏を聴きに行くこと。

き、形式よりも庶民の思いを表していた元々の俳句に戻すためにも、一献傾けながら句を捻る会があってもよいのではないかと、酒飲みとしては嬉しい理屈をつけてスタートしました。

飯田地域には、昭和19年に37軒の酒造家がありました。戦時中の企業整備令により1社に統合になったものが現在の喜久水酒造株式会社ですが、あの山奥の小さな町に多くの醸造家があったということは、酒造りがいかに盛んであったかの証明でしょう。酒の文化があるところには様々なエピソードがあるので、飯田とは縁もゆかりも無い方から、古の文化人が伊那谷を訪れた蒔蓄話を聞かされて驚くことも多いのです。

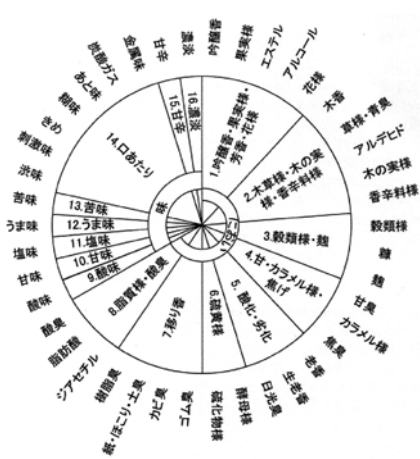
確かに、都心で行われる飯田ゆかりの会合では、皆さんの豪快かつ上品な呑みっぷりには感心いたします。ぜひ、皆さんも呑みながら一句捻ってみては如何でしょう

か。

「きき酒」と聞けば、難しく、何となく専門の訓練を積んだ人がするものだと思われるかもしれませんが。でも、嗜好品である日本酒を特定のルールで表現するよりも、消費者のセンスで「美味しい」とか「嬉しい」とか、ちょっと気取って「切れがよい」等々、自分の言葉で表現して他人に思いを伝えることが出来れば、私はそれは立派な「きき酒」で、お酒の鑑賞であると思っています。坊城先生とのコラボレーションが続いている理由の一つには、そのあたりに共通項があるのかもしれない。

清酒のフレーバーホイール

さて、句会の話からスタートしましたが、私が日常で最も時間を割いているものは「日本酒のセミナー」です。最近は海外でも日本酒に関心を持つ方が増えており、香味の表現をどのように共有したらよいかが大きな課題になっております。その中で、国税庁の宇都宮氏（酒類の鑑定官出身）が提唱しているのが清酒のフレーバーホイールです。1979年にビールの香味評価用として香味をフレーバーホイールで図示する方法が作成されました。続いて1979年にウイスキー、1984年にワインが作成され、2006年に清酒が公表されています。



香りが大部分の要素を占めることがわかる(独)酒類総合研究所提供

フレーバー (Flavour) とは J I S によると「食品を口内に入れたときの味覚・嗅覚などの総合的感覚」と定義されていますから、ここで例示しているフレーバーホイールは、香りと味を総合的に図示したものであることになり、各香味のサンプルを化学物質で表現することで、世界中どこへ行っても香味を伝えることが出来るようになります。この手法で日本酒の「きき酒」が出来る資格者を(独)酒類総合研究所が認定しており、現在までに45名が認定を受けています。私は37番目に認定を受けて以来、この方法を先ほどの「自分のセンスで表現し、ひよっとしたら匂が詠めるかも」という感覚まで一般向きにした講座を主宰しております。こちらは首都圏各地

で5年目を迎え、のべ5千人ほどの受講生さんにご披露して参りました。内容は、ぜひ講座にお越しただければと思います（情報は<http://www.chevolien.com>をご覧ください）。

ポイントだけ申し上げますと、ワインの成分の半分は酸ですが、日本酒の成分の半分はアミノ酸（旨味）でありまして、感覚的には全く淡いものです。研究者的には、それ以外に5百種類の香味要素が溶け込んでいると言われますが、これら全てが他の酒類と比較すると淡いものです。それらの各要素の淡いハーモニーを感じ取って全体像を表現するわけですから、まさに十人十色の「きき酒表現」ができるわけです。講座ではサロンの雰囲気、ゆったりとした時を愉しんでいただいております。

参加される方の中には、何か洒落たキーワードを使って表現するのではないかと緊張されている方や、ワインの修行を積まれてきた方に多いのは「正解を教えて欲しい」という希望がありますが、半年ほどすると、次第に自分の言葉や好みに応じた表現で、自由に語れるようになっていきます。

自分なりの新たな愉しみを見出す

「きき酒」を口実にして、いろいろとお声掛けをして

いただき、「落語ときき酒の会」も日本橋で開催しています。1500年を超える歴史がある日本酒ですから、日本の様々な文化芸能と相性が良いのではないかと思っております、今後も楽しい企画を打ち出していきたくところ です。

古くから上善如水と申しまして、良い酒は水の如くと言われますが、これは決して水のように薄いお酒が良いという意味ではなく、水のように無くてはならないもの、気疲れすることなく飲み続けられる酒であること、いつも傍に置いておきたい酒であるものが良いという意味なのでしょう。

さまざまな分野でご活躍されている方々に、お酒を触媒として使っていただいて、新たな愉しみを見出してくお手伝いをするのが今後の課題です。

昨今は舞台の主役に躍り出て、他の役者を霞ませるような、強烈な個性を持ったお酒も出てきています。それもお酒の個性として好む方もいらっしゃいます。結局のところ、あれも良ければこれも良い、全ては飲み手のセンスにお任せと言うような、ゆるい企画が目白押しです。商品として「売る」姿勢はメーカーである蔵元にお任せして、私のほうは皆さんと「愉しむ」提案を今後とも続けて参りたいと思っております。