

出荷が待ち遠しい今年の山梨の日本酒

『呑み切り審査&地酒審査』で高評価

●山梨県酒造組合

TOPICS

山梨県酒造組合(北原兵庫会長 組合員15社)は、7月22日組合事務所で「呑み切り&地酒審査会」を開催した。呑み切り審査には山梨県内の10の酒蔵が普通酒から大吟醸まで計49本を出品、地酒審査では山梨県が認定する日本酒6社、11本が出品され、東京国税局の鑑定官や県工業技術センターなどの審査員6人が、酒質や熟成具合を確かめた。

日本酒は、もろみを搾り酒粕との分離作業を終えた段階では白濁しているため、タンクで10日間ほど寝

かせ不純物を沈殿させる「滓引き(おりひき)」を行う。その後、微細な不純物の濾過(ろか)を経て、60~65度の低温で加熱する「火入れ」作業を行い発酵を止め、タンクに低温貯蔵する。その後、酒の検査のためにタンクの呑み口を開けて少量の酒を採取することを「呑み切り」と言う。

気温が上昇して酒質が変化しがちな6月~7月にかけて行う呑み切りは、出荷する前に醸造した酒が健全に貯蔵されているかを確認するとともに、熟度や香味を審査し出荷や調合(ブレンド)方法などを決めるなど、蔵元にとっては夏以降の蔵出計画の確認と今期の酒造りでの課題抽出に欠かせない重要な行事の一つとなっている。また、地酒審査でも、山梨県が推奨する酵母や県産米で醸造された銘柄についても同様の審査を受けた。

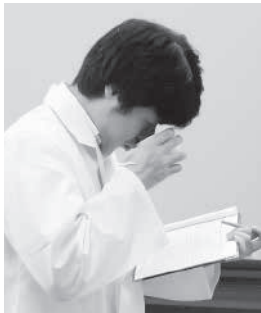
審査の後に行われた個別評価・相談会では、東



個別評価・相談風景

京国税局主任鑑定官の倉光鑑定官から「名水の里やまなしは水系が複数にあるため味に幅があり品質も高く、多くの日本酒を味わえることは贅沢。」と講評され、杜氏や蔵の代表者は香りや仕込みのタイミング等について熱心に指導を受けていた。

この日出品された日本酒は更に熟成され、10月1日に県庁防災新館で行われる「日本酒の日」イベントで試飲できる予定である。



香りを確かめる審査員