

こんにちは。口を開けば「暑い・・・」「人とのご挨拶も「いつまでこの暑さ、続くんでしょうね」

と繰り返していた夏もようやく終わりを告げ・・・と思いきや大雨、そして暑さのぶり返りで体調管理が非常に厄介な日が続きましたがいかがお過ごしでしょうか？ 私はこの夏、お客様回りをしている（もちろん帽子着用）特別何ともなかったのですが、夕方になって結構な頭痛に襲われ、しばらく収まりませんでした。頭も熱くその時は、風邪でもひいたのかな？とも思ったのですが、どうもそれが件の熱中症だったようです。 まあ元気だけが取り柄の私なので、ちょっとやさそつとではハテませんが？

さて話はまったく変わりますが・・・

私どもの会社ではタンク火入れのお酒を急冷する装置を製作し、すでに納入をさせていただいておりますが、ご希望のあった蔵元様でデモも行ってあります。先般デモをさせていただいた蔵元様のご厚意により、3種類の冷却を行ったお酒をお送りいただき、社内においてきき酒を行いました。一つは急冷装置を使って冷却したお酒、そしてもう一つはサーマルタンクの水コイルを使って冷却したお酒、そしてもう一つはタンクにじかに水をかけるシャワー方式です。結果は・・・素人でも「えー、これが同じお酒なの？？」というくらいに違いがはっきりとして驚きました。急冷装置を使って冷却したお酒は「若い」「フレッシュ」「荒い」「サーマルタンクの水コイルで冷却したお酒とシャワー冷却したお酒は「まろやか」「熟度が進んでいる」といったところでしょうか。（サーマルタンクの水コイルで冷却したお酒とシャワー冷却したお酒も違いはありましたが急冷との差ほどはなかったようです）このことで感じたのは、どの冷却方法が良い、ということよりも、「どのような状態のお酒をいつ、どのタイミングで市場に出すか」ということを主眼においた冷却方式の選定を行うことが大切ではないだろうか、ということですね。例えばフレッシュ感を前面に出したお酒を出すときは急冷してすぐに出荷、まろやかさを前面に出したいならサーマルの水コイル冷却やシャワー方式で冷却、夏こして秋あがりの酒で出すなら急冷して低温で盛夏を過ごし、その後貯蔵温度を少し上げて熟度を進ませる・・・などなど・・・。同じお酒の違った顔を見ることができて、色々思いを巡らせた楽しいひと時でした。

日本の野鳥シリーズ

雷鳥は気まぐれ

技術営業部 佐藤 弘

自身の観察リストにトキと雷鳥を加える事を諦めた時期があった。トキの国内絶滅は時間の問題だったし、雷鳥を観るための本格登山は気力が失せていた。以前挑戦した際は、平地の四分の三もない薄い空気にとことんへたばった上に、結局姿を見せずフラした事がブレーキになっていた。当日は天気が良いすぎた。晴天の日は上昇気流に乗って猛禽が上がって来るし、見通しがよくイタチ科の天敵に見つかりやすいからまず姿を現さず、霧に霞むくらいがよいのだという。

再挑戦を誘われた時はこれが最後、ダメ元の気分で参加した。山では団体行動が鉄則だが、危険箇所も迷う恐れもない一本道の往復だから、最後尾をマイペースで登る許しを得た。上天気のなか望みは薄いと思いながら標高2,600m過ぎのハイマツ帯にさしかかると、ヒヨコくらいのヒナ4羽を連れたメスが姿を現した。危険があればすぐにハイマツの茂みに逃げこめるように、そのヘリから離れない。それでいて登山道でしゃがむ私のすぐ側まで寄って来た。おいおい、私は岩かい？ 先行者6人は誰一人雷鳥を見かけなかったという。

信州大学の中村浩志教授の講演によれば、北米や欧州では普通にいる本種は狩猟の対象だから警戒心が強く、ロクな写真が撮れなかった。一方で、学生が構えるカメラの先に縄張りを見張るオスがいて、横から先生が写したそれを外国の研究者に披露したら、日本の雷鳥がヒトを恐れない事に皆驚いたという。先生の説明は明快だ。古来、人間は衣食住の多くを山の恵みに頼ってきた。だが、雷鳥が棲む高山に用はなく、そこを稀に訪れたのは修験者だけだ。そして登山が盛んになってまだ数十年だし、一切危害を加えられないから、雷鳥はヒトが危険な生き物であると認識していないのだという。

氷河期生き残りの雷鳥の分布を見れば日本は南限だから、本種は標高が高い冷涼な地域に限って棲む。地球温暖化が更に進み、彼らが餌にする高山植物が自生する範囲の標高が上がれば、その面積は急激にせばまり餌の絶対量は減る。更に、激増したシカが高山に侵入して高山植物を食い尽くし、彼らも食わない毒草が残るだけと先生はその映像を示しながら、既に起きている危機的状況を解説した。

人間に害をなす八エやカを私は何の迷いもなく叩くが、シカを駆除すべきだと言うにはためらいがある。しかし、天敵のニホンオオカミが絶滅してから天の摂理がはたらかず、野放図に増えたシカを「どげんかせん」ことには、かつてない程の農林業被害は無くせないし、雷鳥の生存権を守ってやれない事は理解できる。少し心が痛むが...

酒蔵さんとの長ーいおつきあい

第26話
取締役会長 大辻 英郎

今日、政治、経済、教育、事業など、我々を取り巻く社会環境は総べてにおいて変革を余儀なくされています。その変化の波を予測するのは非常に難しい事ですが、少なくとも自らの意識を変革しなければ、世の中の流れにとり残されてしまいます。同じ商品がいつまでも売れる社会ではないと、つくづく思う次第です。

私どもではこれまでにサーマルタンクを 4,000 本以上出荷しておりますが、姿形は同じに見えても中身は常に改良を加えてきました。当初は品温を 10 以下に冷却するニーズはなかったものが、5 0 となり、今では -5 のレベルに変わってきました。その上省エネにお応えしなければなりません。また、火入れ酒を急冷したいというご要望もありました。さすがに短時間での熱交換は酒を動かさずにはできないので、循環型の急冷機を造りました。これは 1~2 時間で 60 から 30 まで冷却できる仕様になっております。

更に、発泡酒等の新製品開発のテスト機もレンタルでご利用戴いております。考えてみますと、商品開発や改良のアイデアは総べてお客様から戴いたものであります。お客様の叱咤激励の声が届かなかつたら、とうの昔に小社は消えていたとの思いに、改めてお客様のお陰と感謝している次第です。有難うございます。次号につづく

同業の蔵元社員が見学に来ると、決まって当社の貯蔵用の大甕(約八五〇L、二十三個)を見て驚いてくれる。また蔵内の清掃の具合などもすぐ反応を示してくれる。このことは見る人が蔵元の社員であるから、自分の蔵や過去に見学した他の諸々の蔵と比較できる、予備知識を持っているからである。大甕などは他の蔵元には全くないものも知っているからだし、清掃が行き届いているかどうかも、すぐ他の蔵との比較ができるからである。これは女人の目である。

さて素人の方であるが、これはまさに一般人であるから酒に関して全く予備知識のない人々である。ただ潜在意識の中には蔵元とは古い商売で、なんとなく歴史だけはたつぷりある処だという感じはもっている。そういう人々が見学してくると、大甕の大挙した並列を眺めていないから、驚かない。それは蔵元に対する先入観に捉われていないから、単にこんな甕はどこの蔵元でも設置されているのだとしか思わず、もっと大きな蔵元ならもっと沢山、しかももっと大きな甕があると思うに過ぎない。蔵内の様相なども、あまりに明るくピカピカの近代的な蔵だったりと、むしろ戸惑う様子が見受けられる。その人達が期待している酒蔵は、古来の土壁漆喰でナマコ飾りがあり、あちこち壁の剥げ落ちなどが散見される薄暗い酒蔵の方に、懐かしさや親しきさを感じてしまう。

そして一見して古い歴史のありそうな蔵元こそ、伝統的な良酒ができるのだと思込んでしまう。だから酒蔵の隅には蜘蛛の巣などが掛かっているくらいの方が、有難がられるのである。これが素人の目であり、蔵元の中には、この心理を上手に逆用しているところさえある。ピカピカの現代蔵と古色蒼然の古蔵とは、さてどちらの蔵で良酒が醸されるものか。

平成二十二年三月

株式会社 マスカガミ会長

女人の目 素人の目

(株)マスカガミ会長寄稿のエッセイを掲載いたします

ちょっと豆知識 その6

今夏の暑さは正に異常気象で、全国の取引先の方から「例年カビが生えなかったところにカビが大発生した」などといった話を数多く聞かされました。気温が高ければ、呑切り時のお酒の熟度が気になるころですが、皆さんのお蔵のお酒はいかがだったでしょうか。サーマルタンク貯蔵だと問題ないか…。

さて、昨年の秋から「簡易型火入酒急冷装置(以下『火入急冷機』)」なる新製品を持って、秋田、岩手、山形、新潟、長野、岐阜、岡山のお客様のところにお邪魔し、火入したお酒を急冷する「デモ運転」を多数実施しました。いずれのお酒でも火入急冷機はいかなくその能力を発揮し、火入されたお酒は急速に冷却され、長い貯蔵時間を経て、この夏の「呑切り」を迎えました。残念ながら、当社には「火入した酒が良く冷える」というのを示すデータは多数存在しましたが、「急冷した酒の品質が良くなる(あるいは悪くならない)」ということを示すデータはこれまでありませんでした。

この夏、お客様のご好意により、数社から火入急冷機で処理した呑切り酒と、対照となる従来の処理(多くは火入後タンクをシャワーリング)を施した呑切り酒を分けていただき、実際に自分の舌と鼻で、その効果の程を評価する機会を得ました。官能評価のトレーニングを受けたことが無いと言って良い当社のスタッフ 10 名以上もブラインドできき酒をしましたが、火入急冷機で処理したお酒には「若い」「フレッシュ」「苦い」「渋い」等の評価が並んでいて、予想以上に火入れ後の急冷が、お酒の熟度に与える影響の大きいことが分かりました。当然、お酒をご提供いただいた各社の評価も「これほど品質の保全に効果があるとは思わなかった」というものが数多くありました。また、火入急冷機で処理したお酒は、カルバミン酸エチルの増加も抑制されていました。

あるお客様は、33kL のタンクに火入れしたお酒が、わずか 8 時間で「冷たい」と感じられるようになったことに本当に驚いて下さいました。今年も、火入急冷機のデモ運転のご希望があれば、当社から装置を持参してお客様のお蔵にお邪魔し、火入れ酒急冷のお手伝いをさせていただきます。遠慮無くお申し付け下さい。

文責：技術営業部 成田 護