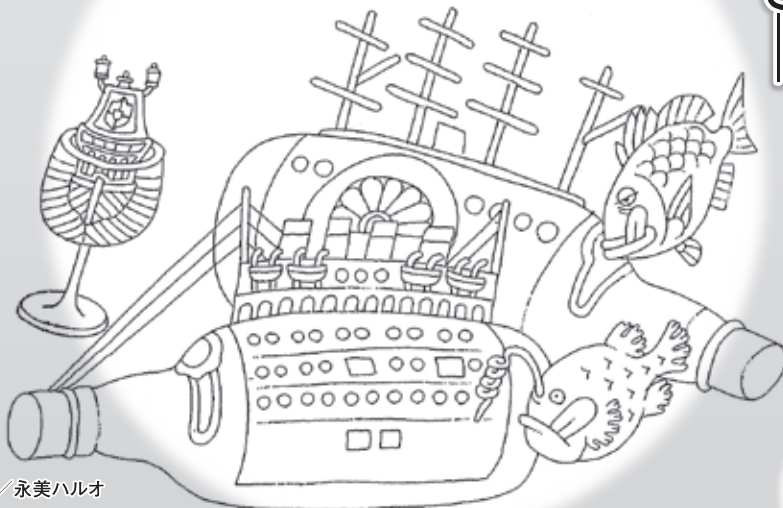


熟成気分

魅惑の「熟成酒」に神秘的な世界へと誘われて――

北原伸一



「今年は結婚25周年。あつという間の四半世紀だったわね。春のゴールデンウィークに久しぶりにのんびり旅行もできたし、熟成した2人にふさわしい落ち着いた1年が過ごせたわね。あとは結婚記念日の光り輝く宝石ね。思い出深い銀婚式の1年になりそうよ。あなたありがとう。感謝しているわ」

後段の「光り輝く何とか」というのはこの四半世紀で体得した「聞こえないうふり」の術でうまくやり過ごせたが、熟成した2人」という表現には違和感を覚える……。

細かい点にひっかかって恐縮だが、夫婦など人間関係を表すならむしろ、「円熟味を増した」と言った方がしっくりいくのではないか。「熟成」と言われるとなにか発酵食品のようで、旨みも伴うが、一方で菌が増殖しているという印象も強い。実際、発酵が進み多少腐りかけてはいるかもしれないが……。

四半世紀の熟成夫婦

夫婦関係も歳月を経ると円熟味を増す一方で、それぞれの個性、人間そのものの経年劣化も目立ってくる。それを「熟成」としていい意味で捉えようか。いえいえ、もしここで細君の容姿の変化（この場合は特に気を使い「劣化」

ではなく「変化」と言う）を「熟成」と表現したところで、怒りだけが間髪入れずに返ってくることは、容易に想像がつく。

ただ、「びつくりドンキー」を「ドン・キホーテ」、「デニーズ」を「デイズニー」と言い間違えたり、単語が思い浮かばず、「あれ」「それ」の指示語の連発、電子レンジを「チン」と擬音語で省略したりする現状を見ると、確実に経年劣化は進んでいる。でも、あらフシギ。「ほら、あれよ、あれ」と老化発言、いえ、熟成コトバが細君の口から発せられても、長年連れ添った夫婦はきちんと理解し合える。こうした域に達している夫婦だからこそ「円熟味」や「熟成」というコトバが当て嵌まるというものだ。だが傍らでそんな夫婦のやり取りを聞かされる息子にとってはどうでもいい。あきれた顔をしながらこう言う。

「あれ、それ」を巡って夫婦漫才のよな会話のキャッチボールなんか聞きたくないし、年配夫婦を指して「熟成」という言葉が適切な使い方かどうかなどどうでもいい。それより流行りの「熟成肉」をたらふく食べさせてよ」

20歳を超えても衰えぬ高校生並みの胃袋を持つ息子の「食への欲求には脱帽するが、ここはひとまず、言葉の意味がわからなくなったら直ちに辞書を

引くという代々受け継がれる我が家訓に従って大辞林（小学館）で「熟成」と「円熟」の意味を調べてみる。

【熟成】じゅくせい（名）スル ①十分に熟した状態になること。②《化》物質を適当な温度・条件の下で長時間放置して、ゆつくりと化学変化を行わせたり、生成するコロイド粒子の大きさを調整したりすること。また、溶液内化学反応の終了後、反応溶液をそのまま静かに放置し、生成した極微細な沈殿・結晶を大きな沈殿・結晶にすること。③発酵したもののが熟すること。特に味噌や酒などの味にうまみがでること。なれ。「味噌がーすること」。

【円熟】えんじゅく（名）スル 人格や知識・技術などが十分に発達し、豊かな内容をもつようになること。「ーの境に入る」「ーした演技」。

やはり人間関係の深さを説明する場合は「熟成」よりも「円熟」を使ったほうがしっくりいく。

モヤモヤ感も晴れたところで、息子でも連れて熟成肉を食べに行くか……、つてそうはいかない。息子の底なしの胃袋を満たすには、我が財布ではあまりにも心もとない。

海中熟成酒の「味」

そう心の中で呟いていると、近ごろ

酒に目覚めた息子がこんなことを言い出した。

「熟成と言えば、この前の飲み会で参加者のひとり海中で熟成させたという日本酒を持ってきたよ。味の良さまではわからなかったけど、海中熟成って言う響きだけでも美味そうじゃね？」

確かに美味そうだ。

残念なことに筆者には、海中熟成酒を飲ませてくれる気の利いた友人はいない。直ちにインターネットで検索だ。あ、あった！ 日本酒4000本を

伊豆の海の底へ沈めたプロジェクトが行われていたのだ。しかも2回目となる今年のこのプロジェクトには全国から15歳が参加しているという。

プロジェクトを推進させている実行者のホームページにはこのような一文が掲載されている。

《海に眠る》——。この言葉を聴いただけで様々な画が思い浮かびませんか？ 海賊！ サルベージ船！ お宝！ これらのコトバには子供のころから、また大人になっても、思い描くものは異なれど、夢や浪漫があります。（中略）南伊豆の日本でも稀に見る透明度を誇る海域で大好きな日本酒を熟成させてみたい。潮の揺らぎによって素晴らしい熟成が行われるに違いない。そんな思いを共有してただけませんか？



飲できるように、
またもう1本は
さらに寝かせる
ことができるよ
うに、2本ずつに
分けられ競売に
かけられた。

価格は3100
ユーロのロットが
2つ、残り1つは
3500ユーロ
をつけた。)

1735年の
その沈没事故は、
この年2月3日、
オランダの東イン
ド会社の船がベル
ギーの海岸で砂
州に接触して起
こった。黄金のコ

イン2000枚を含む船の残骸は
1981年に発見され、ワインボトル
の詰まったコンテナは博物館に寄贈さ
れていたが、個人の手に渡っていた物も
あり、それがオークションに出品され
ようだ。

海から引き上げられた熟成酒はま
だある。2010年7月、フィンランド
のオーランド諸島沖のバルト海の水
深50mの海底に沈む難破船から168
本のシャンパンとビール5本が回収され

ている。ん、どちらも浪漫を感じる
ニユースだ。

話を日本の海中熟成プロジェクトに
戻そう。プロジェクトに呼応したいくつ
もの蔵元がその浪漫に心を打たれ、自
ら醸した酒を海に沈める決意をした
というのだ。その蔵の中に、以前、「蔵元
探訪」でお世話になった新潟の菊水酒
造の名もあつた。直ちにインターネッ
トで購入手続き。待つこと数日、待ちわび
たその日本酒が果たして届いた。

『吟醸生原酒 海中熟成&蔵内熟成』
飲み比べができるように2本セット
になっている。パンフレットには、海中熟
成についてこう説明がなされていた。
〈設置場所…国立公園に面し、あり
のままの自然が残され、伊豆有数の透
明度を誇る奥石廊崎、賀茂郡南伊豆
町中木沖。この度『夢と浪漫』のため
地元漁協のご好意でお借りすること
が可能となり、その水深20mの海底に
沈めました。〉

〈保存方法…台風などの天災に流
されないように特製の台とコンテナ
を作り、しっかりと固定しました。
6カ月間、引き上げの時を静かに待
ちます。〉

購入した筆者はこの海中熟成酒を
しばらく冷蔵庫で冷やし、適度に冷え
るまで待つことにした。
待っている間に、菊水酒造のマーケ

ティング担当者にプロジェクトに参加し
た狙いと手応えを聞いた。

「学術的とか難しいことではなく、面
白そうだといいことで参加したプロ
ジェクトです。もともと長期熟成酒を
扱う酒販店さんのお付き合いで始
めたもので、昨年から参加させていた
だいております」

海中熟成された日本酒は話題性拔
群で巷間でも注目度は高かった。

〈昨年は酒がどう変わるか見当が付
かなかつたが、よりまろやかになったと
の声が多かった〉(岐阜県・白木恒助商
店)『岐阜新聞』15年7月22日)

〈夢や浪漫を感じながら味わっても
らえたら嬉しい〉(熊本県・千代の園酒
造)『熊本日日新聞』15年7月14日)

参加したいくつかの蔵元がそれぞ
れ地元の新聞のインタビュに答え
ていた。

そして数日後、我が家の夕食の食卓
に「海中熟成酒」が並んだ。たしかに
高貴で、何とも言えぬまろやかさが口
に広がった。

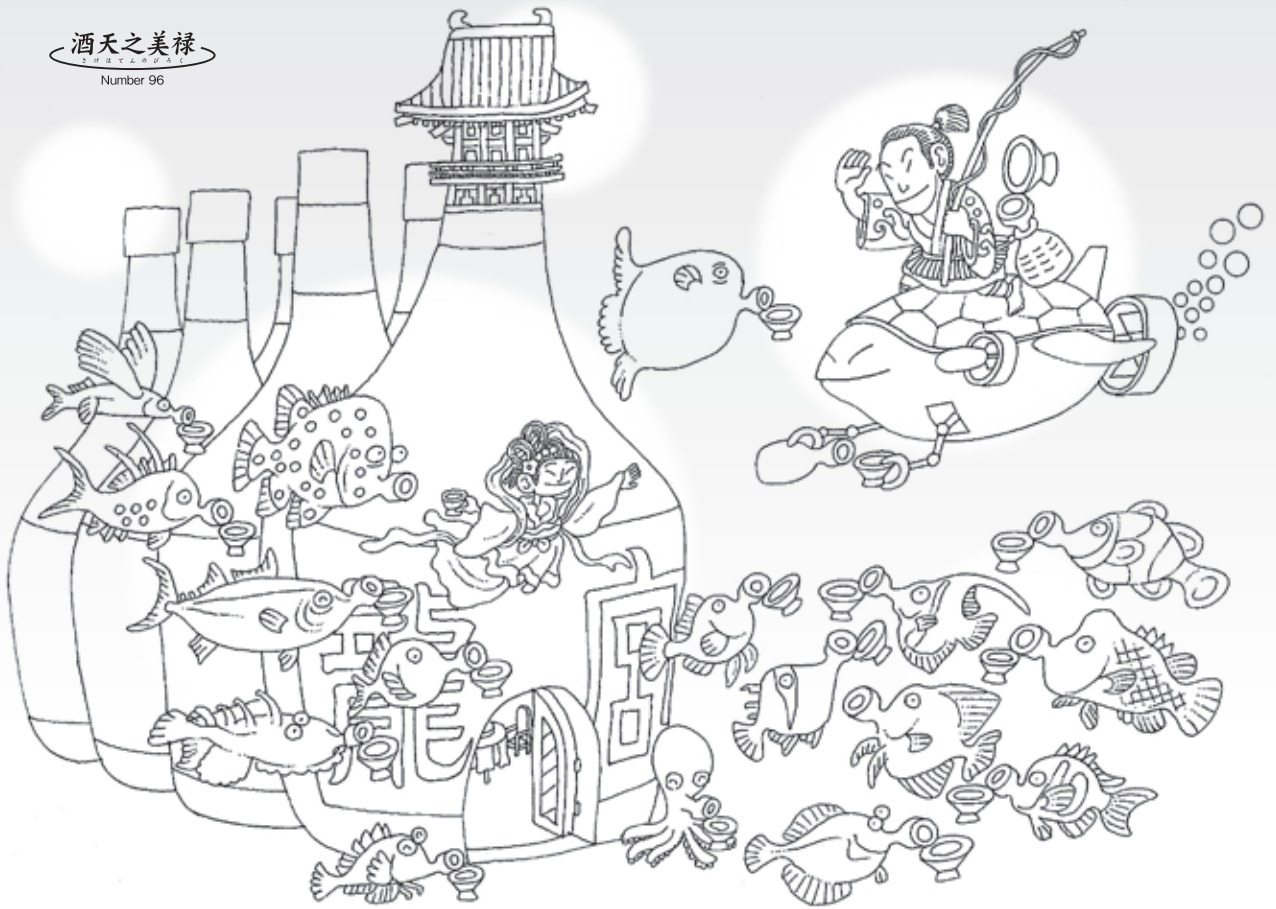
所変われば熟成も変わる

だが、かつて同様に海中熟成を試
み、話題になったものの、結局は失敗し
てしまったケースがある。

02年、国産ワインで有名な山梨県勝

海中熟成プロジェクトが始まったきつ
かけは2013年5月の海外ニュースを
知ったからだと思われる。

〈ベルギーのアントワープのオークシヨ
ンハウス「シルヴィー」(アンティークワ
インのスペシャリスト)は1735年の
6本のワインを競売にかけた。ワイン
は18世紀に北海に沈んだ船『**Vliegend Hert**(飛ぶ鹿)』の残骸から
ダイバーによって発見されたものだ。
(中略)この6本は購入者が1本は試



沼。ブドウの豊作でワインが供給過剰に陥った。そこで翌03年、西太平洋の島国パラオ共和国の海中でおよそ2年間熟成させるといふプロジェクトに取り掛かった。「熟成感のあるまろやかで余韻の残る味わい」が甲州ワインの新たな商品開発につながるとして期待が寄せられた。

勝沼町は約1万6000本のワインをパラオの沖合30m、水深20〜30mの海中に沈めたのである。町の引き取り分は3500本。2カ月後、最初に2300本を引き上げた。話題性も手伝い、その分は1年で完売したという。残り1200本余りは05年になってから引き揚げ売り出した。

「2年熟成させたことで透명한黄金色の色調となり、味わいにも熟成感があり、フランス・ブルゴーニュのシャルドネ種と間違えるほどの出来栄え」と関係者は色めき立ったが、期待は裏切られ、クリスマス商戦でありながら3分の2ほどが売れ残ったという。さらにパラオ側が引き取る分に砂が混じるといふトラブルも起こり、ついには事業そのものが終焉を迎えることになる。

今回の「海中熟成」はそうしたトラブルの心配はなく、販売は堅調に推移しているようだが、他にも熟成に拘っている日本酒があった。

〈第2次世界大戦末期に計画された

戦車製造の地下工場跡地を低温貯蔵庫として利用しております。年間平均温度約10℃、延べ600mのトンネル(坑道)、720坪の利用スペースは1・8ℓ瓶詰め約20万本を貯蔵可能。〉

こうアビールするのは、洞窟熟成酒「熟露枯」を造る栃木県の島崎酒造だ。

また、岩手県岩手町の泉金酒造では今年5月、国の天然記念物「龍泉洞」に日本酒1400本を搬入。9月中旬まで「洞窟熟成」として生まれ変わらせたという。熟成場所は鍾乳洞内の入り口から約230m、深さは300mに達するという。

昨年、創業100周年を目前にした北海道千歳市の丸駒温泉旅館はオリジナル清酒「初太郎」を支笏湖に沈めた。支笏湖の水中は、水温が1年を通して5℃前後と安定していることから熟成に適しているといわれる。

長野県大町市のNPO「地域づくり工房」では南鷹狩山中腹にある標高970mの「鷹狩山風穴小屋」で日本酒の熟成を試みている。天然冷蔵庫といわれる風穴の環境で地場の日本酒に付加価値をつけることが狙いだ。

各地で熟成される日本酒——。その熟成方法を聴くだけでなくなんとも言えぬ魅力が伝わってくる。