

# “ひやおろし”がやっつてきた!

日本酒で  
カンハイ

夏が終わり爽やかな秋が来るころ、酒屋さんの店頭で「ひやおろし」(最近では「秋上がり」と書く蔵もある)の文字を見かけるようになります。

春の新酒も好きですが、四季を楽しむのもまた日本酒の良いところ。そこで秋から飲んでほしい、「ひやおろし」についてご紹介します。

## 秋の日本酒「ひやおろし」とは?

簡単に言えば、春に出来上がった新酒を半年寝かせ(貯蔵して)味や香りを落ち着かせて飲む日本酒が「ひやおろし」。貯蔵の方法は、新酒に「火入れ」と呼ばれる加熱処理を行い貯蔵タンクに寝かせるのが主流ですが、蔵によっては瓶詰してから「火入れ」を行うところや「火入れ」をさせずにそのまま貯蔵する場合もあります。これは、蔵側が「ひやおろし」の味を決めるテクニクなので、予め知って飲むのも楽しみ方の一つ。そして、貯蔵された新酒は7月頃から「のみきり」といわれる行程で度々チェックされます。

こうして何度もチェックされたお酒が秋に出荷され「ひやおろし」として酒屋の店頭で並ぶのです。

## なぜ新酒をわざわざ寝かせるのか?

新酒の味わいは、酸味や微妙な苦味のほか、開けたての生酒にある美発砲な舌ざわりなどがあります。

(まあ、これが新酒ならではの美味しさなんです)。

なぜわざわざ秋まで寝かせるのかというと、新酒のフレッシュな風味や硬く荒々しい風味を、秋まで寝かせることで味や香りが落ち着きまろやかな風味に変化するのです。暑い夏の間はひんやりした蔵で寝て過ごし熟成を深め、旨み、香り、まろやかな味わいが増して円熟の味わいになります。まさに豊穣の秋の食材によく合う濃厚な味わいの日本酒なのです。

「ひやおろし」と同じ意味を持つのが「秋上がり」。「おっ!このお酒、秋上がりだね」が正しい使い方。これが言えたらあなたもひやおろし通かも。

さあ、酒屋さんで「ひやおろし」や「秋上がり」の言葉を見つけたら手に取ってみましょう。いつもと違う味わいでますます日本酒の虜になること請け合いですよ。ちなみに、「ひやお

ろし」は熱燗にも向いているため楽しみ方が増えて困っちゃおう?

