

新 酒

今年度の「悠々知酔」は、佐賀市大和町にある大和酒造さんに、製造をお願いしている。大和酒造のブランドは「肥前杜氏」。昨秋、「肥前杜氏 秋味」が売り出されたとの新聞記事を読み、数人のお酒好きに贈ったが、なかなか評判が良かった。

私は非常勤理事で、通常は薬剤師として働いているが、通りをはさんで、薬局の前に大和酒造さんはある。時々、風向きによっては、麴の匂いがただよってくる日がある。また日々、薬局の広いガラス窓の先に、背の高いタンクの列が見えるので、ことの外、悠々知酔の出来上がりを楽しみにしていた。

2月12日、試飲会のご案内をいただいた。学長や他の理事の方々とお訪ねし、初めて蔵に入った。入り口近くに「佐賀大学 悠々知酔」の札が貼られたタンク。その下の方にある蛇口から初絞りの原酒をついでもらった。良い香りがする。一口含んでみたが、甘口のお酒。美味しい。二口目そして三口。あまり、お酒が飲めない私が、これ以上は危ないと（どこかの大臣のようになってはいけない）もったいないが、そこでやめた。この原酒をこれからろ過するとの事。3月までは火入れをしないで生酒として販売する。

悠々知酔はお米も酵母も農学部のもの。通常のお酒造りには9号という酵母を使うらしいが、悠々知酔は7号で少し酸味が出るとの事。お米はひのひかり。大和酒造の今年の杜氏さんは、井上秀敏さんという56歳の方。杜氏さんが多い佐賀県肥前町のご出身。今年仕込むお酒は、井上さんの指示の下で作られる。もちろん悠々知酔もそうである。ビンの後ろに貼ってあるラベルには杜氏さんの名前が載るとのこと。佐賀県には33の酒造メーカーがある。昔は4回お酒が作られていたらしいが、現在は2回が多いとか。日本酒は寒いこの冬の季節に作られる。大和酒造にはこの季節だけ働く社員の方7, 8名いる。時々この方々が、薬を取りに来る時があるが、なぜか、明るく面白い方が多い。

悠々知酔は現在の予定では、3月2日発売。1700本と昨年の3000本より少ないので、手に入りたい方は早目がよいかもしれない。いつもどおり、大学生協で販売される。



3月2日発売予定の悠々知酔（今年は、ラベルに“佐賀大学の酒”の帯が貼られている）