



時代で変わる酒の味

神戸大学 経済経営研究所
准教授 藤山 敬史

つい最近、おみやげ屋さんの日本酒コーナーにふらっと立ち寄ってみると、いくつかのポップがあり、すべて「辛口！」と書かれていた。酒屋さんと話をしていると、お客さんが「辛口ください」と言う場合には「美味しい酒ください」と解釈していると聞くことがある。多くの人にとって美味しいお酒は辛口という認識があるのだろう。1980年代に端を発する淡麗辛口ブームもあり、お酒を買う人の間で辛口が一つのキーワードになっている。

日本酒の辛口や甘口を示す一つの指標に日本酒度というものがある。日本酒度とは水と比べたお酒の比重を表すものであり、糖分などの含有量によってプラス（辛口）やマイナス（甘口）と表示されるものである。その他の成分や、糖分の中でもどのような糖分が含まれるかによって味の感じ方は変わるため、それだけでは判断できないが、日本酒のラベルにも表記されることが多く、統計データとしても一般に手に入りやすい甘辛さの指標である。

近年の平均的な日本酒度は+3から+5といったところで推移している（国税庁「全国市販酒類調査結果」各年）。この数値を明治時代からさかのぼって見てみると、明治時代の酒は今よりもずっと（濃醇）辛口であり、全国の平均値は日本酒度が+15前後であった（広常正人「変わり行く日本酒」『生物工学会誌』2014年92巻4号、184-187頁。以下、同様）。大正時代に入って酒が甘口化し、終戦前後には日本酒度が-5前後となっている。1980年前後から日本酒度が上昇し始め、1990年頃に日本酒度0となり、現在に至っている。

なんとなくお酒の甘辛さが時代によって変化していることはわかるが、数字が羅列されても意味がよくわからないという方も多いのではないかと思う。超辛口と書かれていたり+8や+10以上を基準にしている酒屋さんや飲食店も多いのではないかと思う。大雑把に分類するのであれば、+3.5くらいから辛口、-3.5くらいから甘口といったところであろうか。ただし、現在、平均的なお酒の日本酒度が+3から+5くらいあるので、甘口については相対的な意味で日本酒度がマイナスであれば甘口の類に入るかもしれないし、マイナスであれば多くの人が甘みもそれなりに感じると思う。佐藤成美『おもしろサイエンス お酒の科学』（日刊工業新聞社、2012）によると、+3.5以上が辛口、+1.5から+3.4がやや辛口、-1.4から+1.4が普通、-1.5から-3.4がやや甘口、-3.5以下が甘口とされている。抽象的な説明なので味のイメージがしづらいかもわからないが、現在の基準から言えば、明治のお酒はとんでもなく辛く、大正から1970年代のお酒はととても甘かったということは何となくイメージしてもらえないのではないかと思う。

さて、ここまで日本酒度についてグダグダと説明をしてきたが、別に日本酒度について説明をしたいわけではない。本原稿のタイトルは「時代で変わる酒の味」なのだから、元々は

味の移り変わりについて話をしたかったわけである。

日本醸造協会誌という伝統のある雑誌を調べていると、とても興味深いタイトルの文献を見つけた。「良い酒は売れない酒」(細田昭夫、『日本醸造協会雑誌』1959年 54 巻 12 号、841-843 頁)である。細田氏によると、当時の醸造家が良いと思う酒は「醜酵香の強い、色の薄い、雑味の少ない、スッキリした」ものであるそうである。しかしながら、1950年代後半の消費者はこうした酒を「薄い、辛いといつて余り歓迎しな」かったそうである。

では、1950年代後半の消費者はどのような嗜好を持っていたのだろうか？川上氏によると、「小売業者の言によると酒を買いに来るお客さんに甘口酒にしましょうか、辛口酒にしましょうかと聞くと殆んど一〇人の中八・九人迄が甘口酒を下さいと云う」(川上八郎、「酒造り雑談」『日本醸造協会雑誌』1957年 52 巻 9 号、677-679 頁)。当時の消費状況として一般家庭における晩酌での消費が全体の半分以上であり、「甘口酒だとたいした魚も要らず・・・小量で事が済むから家庭経済の観点からもこれは全く捨て難い魅力がある訳」(川上、1957)である。芝田氏は、技術者が良いと考える飲み飽きしない軽快な吟醸酒を一般消費者が購入せず、お酒は高いので「一合でたんのうする酒」を求めていると言う(芝田喜三代、「つまらぬ酒—それは酒造の妙諦でもある」『日本醸造協会雑誌』1961年 56 巻 4 号、324-326 頁)。細田氏も、醸造家によって「幾分重い、クドイ、甘すぎるといつた批評を受けたものが概して〔注：一般に〕評判が良い」と述べている(細田、1959)。

醸造家が良いと思う酒を言い換えると「飲み飽きしない酒」であり、「これはいくらでも飲める酒」である(芝田、1961)。たしかに、雑味が少なくスッキリした(吟醸)酒はたくさん飲むのには適したお酒である。しかしながら、一人当たりの酒類の消費量がピークであった平成四年から令和元年には約 4 分の 3 に低下しており、日本酒に限らずお酒の飲み方が変化してきている(国税庁「酒のしおり」2021年)。味の濃い日本酒を少量だけ楽しむという飲み方も今後は飲み方の一つとして定着するかもしれない。

淡麗辛口ブームが来る前の日本酒はとても甘く、味の濃いお酒であったようであるが、こうしたお酒はどのように造られていたのだろうか？日本酒を造る過程では、酵母や麹菌、硝酸還元菌、乳酸菌が活躍する。こうした菌をいかにうまく活かすのかが、酒造りでは重要な要素の一つである。一方、細田氏はこうした菌を幕内・三役と呼び、「どう働いて、どんな効果をあげているということは判っていないが、酒造りの上で必要欠くべからざる微生物が色々あつて、それらの働きで酒造りが順調に進み、或いは日本酒本来の味が整って来る」という考えを紹介している(細田、1959)。そして、この働きがよくわからない微生物を相撲になぞらえて幕下菌と呼んでいる。芝田氏も、生酛(きもと)や山廃(やまはい)といった古くからの造り方によって現在主流である速醸(そくじょう)よりも烈しい細菌の繁殖が生じ、副産物が残るために味が濃くなると紹介している(芝田、1961)。いま、生酛造りや山廃造りで酒を造る酒蔵が増えてきている。酒蔵見学をしたり、蔵併設の販売所でお酒を買って家で呑むときには、蔵の風景を思い出し「得体のしれない」幕下菌の活躍に想いを馳せながらチビチビとやるのも良いかもしれない。

日本酒の味は醸造技術や人々の嗜好によって時代ごとに異なってきた。いま、それぞれの酒蔵がそれぞれの趣向でいろいろな味のお酒を造っており、1つの酒屋さんや蔵の販売所、デパートに行っても、辛口から甘口までさまざまな種類の日本酒が売られている。もちろん

辛口が好きな人へのプレゼントは辛口が一番だが、いろいろな味のお酒を飲み比べたり味の濃いお酒をじっくりと呑んでもらったりするようなプレゼントも面白いかもしれない。