

出土した木簡から長屋王の酒を復元！ 取り組んでおられる中本酒造店さん

奈良にあるカフェバー「このまあかり」さんからの情報で、奈良県生駒市の中本酒造店さんが、長屋王のお酒の復元に取り組んでおられると知り、お邪魔してお話を伺いました。今回の取り組みはお酒の研究者である堀江修二氏からの依頼で実現したとのこと。長屋王のお酒は非常に甘いお酒だということからお話が始まりました。



作宝楼・マイナス40度という甘いお酒というのは他にあるのですか？
代表・28度・30度のお酒があると聞いていますよ。
作宝楼・そうすると長屋王の邸宅では今はないような甘いお酒を飲んでいただくと、そのころ砂糖はなかった。だから味付けは塩がほとんどで、それでお酒は甘かったんだらうというお話でした。
作宝楼・お酒の甘さについてですが、これは製造すると甘さが出てくるということですか？
代表・そうですね。
作宝楼・作っている間にだんだん甘くなっていくということでしょうか？
杜氏補佐・最初が甘くてだんだん辛くなっていくというイメージですね。
作宝楼・そうすると、これで出来上がり、完成だという時点はどうやってわかるのでしょうか？
杜氏補佐・それは分析して数値と、醪の状態を見て判断します。
代表・今、絞ります。一応酒の形にはなっています。それを2、3年寝かすと言われているんです。そうすると酸と甘さのバランスがとれるように酒が美味しくなるだろうと。作宝楼・日本酒もウイスキーのように寝かせて熟成させる場合があるんですか？
代表・熟成酒はいま30年くらいは熟成酒があります。またジャンルが別になりますけど。杜氏補佐・長屋王は熟成酒の一種ですね。寝かせた方が落ち着いて、色も変化していくそうです。赤っぽくなっていくそうです。

表2 長屋王邸宅出土木簡の酒の仕込配合

No	酒の種類	総米	米	糠	水	麹歩合%	澱歩合%
1	大廻	4石 (284kg)	3石 (213kg)	1石 (71kg)	?	25.0	?
2	次廻	3石 (213kg)	2石 (142kg)	1石 (71kg)	2石2斗 (187ℓ)	33.3	87.8
3	次廻	1石8斗 (127.8kg)	1石 (71kg)	8斗 (56.8kg)	?	44.4	?
4	〇廻	?	?	1石 (71kg)	?	?	?
5	次廻	2石8斗 (198.8kg)	2石 (142kg)	8斗 (56.8kg)	2石1斗 (178.5ℓ)	28.6	89.9
6	小廻	1石4斗 (99.4kg)	1石 (71kg)	4斗 (28.4kg)	1石5斗 (89.25kg)	28.6	89.9

注 大廻令初期の1斗1升0.71kg、水1升0.85ℓで各歩合%を計算した。

*堀江修二 著「日本酒の来た道」一四一頁から引用

作宝楼・そうすると、長屋王もその熟成酒を都那の氷室から取り寄せた水を浮かべてオンザロックでたのしんでいたかもしれないと。杜氏補佐・そういうことですね。
作宝楼・いま製造段階はどういったところなんでしょうか？
代表・もう絞りました。あとは上澄みを分けて瓶に詰めて酒蔵の中に入れておきます。冷暗所ですね。
作宝楼・そうすると飲めるのはいつになるのでしょうか？
代表・それはまだわかりません。名前（商標）もまだ考えてないです。
作宝楼・名前は「長屋王」になるんでしょうか？
代表・いや、皇族や歴史上の有名な名前は商標取れないような決まりがあるとか。
作宝楼・名前は公募されるのでしょうか？
代表・明日香村に住んでおられる万葉集の研究者の鈴木先生にお願いしております。

作宝楼・今回の仕込み量はどのくらいですか？
杜氏補佐・少量で、だいたい百リットルくらい。代表・百八十リットルか三百リットルくらいにして。そんなにがぶがぶ飲めるお酒じゃないので。

作宝楼・お値段はどのくらいになるのでしょうか？
代表・それはまだ全然わかりません。

作宝楼・今回初めて試作されて何か気づいた点がありますか？
代表・難しかったことか、面白かったことか？

杜氏補佐・普通のお酒は三段仕込みですが、長屋王は一段仕込みです。代表・結果的には面白かったことかと思うのですが、普通の仕込みは三段仕込みである程度アルコールが所定の度数になってアルコール増えたら自然に発酵が止まりますので、その時点で絞ります。けれど長屋王の酒はそこからまた10日ほど引張るんです。置いておくんです。

作宝楼・それは、置いておく方がいいからなんですか？
代表・それは全くわからないです。醪の上澄みが出るまで引張るんですから普通の日本酒だとそこまで置いておくとは異臭がでるんです。作宝楼・長屋王のお酒は異臭はしないんですか？
代表・はい。
作宝楼・それはどうしてなんですか？
代表・いや、それはわかりません。
普通の酒をそこまで引張ることはないので



杜氏補佐 谷山誠様と やすまろ特派員

作宝楼・長屋王のお酒造り、奈良時代の人は誰に作り方を習ったんでしょうか？
代表・（笑）そのころはそのころに使えるものを最大限利用して作ったのでしょう。上澄みが出たらその部分を貴族が飲んで。

作宝楼・澄み酒ですね。粕の部分は粕湯酒で庶民が飲んで。そうすると上澄みはかなり少ないんですか？
杜氏補佐・そうですね、今回上澄みは2センチでした。

作宝楼・かなり少ないんですね。そうすると上澄み以外は捨ててしまうのですか？
杜氏補佐・堀江先生によるとそのころもすでに絞る技術があったらうと。麻袋か何かで。それで一度絞ったんじゃないかと、自重でしぼれると。そしてきれいな上澄みがあがってきて、そういう呑み方をしたんじゃないかと。代表・長屋王の時代、貴族は白米を食べ、庶民は玄米を食べていたらうというのが堀江先生のお考えで、今回のお酒も白米で作りました。

絞った長屋王の酒はすこし黄色っぽく赤っぽく熟成していくのです。完成が楽しみです。



作宝楼・長屋王の木簡からは犬などにも白米を与えていたようですから貴族は白米を食べていたのでしょうか？
代表・はい、本日はありがとうございます。完成を心待ちにしています。

*このインタビューは録音をもとに掲載したもので、誤った部分もあるかもしれません。文書は作宝楼新聞にあります。

株式会社中本酒造店代表取締役 中本彰彦様、並びに杜氏補佐 谷山誠様、今回お話を伺わせていただき誠にありがとうございます。創業一七二七年、江戸時代から続く酒蔵中本酒造店さんに、是非皆さん足を運ぶください。

株式会社中本酒造店

奈良県生駒市上町一〇六七番地
電話 0743-78-0005
Fax 0743-79-0360

Email: yamaturu@kcn.ne.jp
HP: <http://yamaturu.com/>
Twitter: @nakamotosuzou
blog: <http://yamaturu.jugem.jp/>

ちょうどお花見の季節
やすまろ特派員花見酒を仕入れました。



(広告のご利用は作宝楼広告社までお気軽に)

田原ナチュラルファーム

緑茶・ほうじ茶・和紅茶

奈良時代同様に農薬・除草剤・化学肥料を一切使用せず自然に寄り添って育てた美味しいお茶です。ホームページ完成しました。

<http://tawarafarm.webcrow.jp/>

英語版・中国語版へのリンクもあります。海外販売サイトも立ち上げましたので是非海外在住の方・外国の方にご紹介くださいませ。

オーガニックマーケットに出店しています。毎月最終日曜午前 JR奈良駅前

大和高原のお茶 『ゆい』



緑茶
40g → 430円
100g → 850円
150g → 1150円

全国発送承り中 (送料別途)

パークラフと手描き手製本絵本の工房



2016年5月28日(土)
大門玉手箱@初宮神社
(奈良きたまち)
に出店いたします。

下のキーワードを言っていた方にミニ肉筆画をプレゼント。但し、先着5名様まで。
キーワード:「長屋王の夏のデザート」

工房ホームページ
<http://castle-magic-studio.jimdo.com>