

●6/25(土)伏見の黄桜本社工場でH23年度巴会関西支部総会(名工大機械科卒OB会)が開催され、鴨川の川床以来の参加でした。12.30に京阪中書島駅に33名(内3名が来賓)が集まりました。S45年卒業の支部長(M45)が高校時代の友人に頼んで、休日返上で工場見学の便宜を計って頂きました。もろみ(仕込み)は10月から4月上旬迄で、その後の半年間は機械のメンテナンスに充てられ、タンクに貯蔵した酒のボトリングは年間を通じて行います。今回はスライドで酒造り工程の説明を受け・ボトリング工場を見学し・総会后に利き酒して、黄桜幹部の皆様にご大変お世話になりました。①辛口の普通酒、②生本醸造酒、③コクのある純米酒、④フルーティな吟醸酒の4種類の利き酒で、全正解者は皆無でした。

●原料や製法が一定の基準を満たす清酒を特定名称酒、満たさない清酒を普通酒(旧2級酒)と呼びます。特定名称酒は精米歩合70%以下を本醸造酒と純米酒、60%以下を吟醸酒と純米吟醸酒、50%以下を大吟醸酒と純米大吟醸酒に分かれます。本醸造酒・吟醸酒・大吟醸酒は白米と米麴と水に醸造アルコールを加えて造った清酒、純米酒・純米吟醸酒・純米大吟醸酒は白米と米麴と水だけで造った清酒です。精米は玄米から糠と胚芽を取り除き、あわせて胚乳を削りますが、米に含まれる蛋白質と脂肪は米粒の外側に多く存在し、醸造の過程で雑味の原因となりますので、米が砕けないよう慎重に削り落とし、より洗練された味を引き出します。精米歩合があがれば、米の消費量が増え、精米時間が極端にかかりますので、コストが大幅に増えます。京都の地下には琵琶湖と同程度の水がめがあり、この豊富な地下水が伏見の酒造りの源です。酒造りのいい水は酵母が好むミネラル豊富な水で、鉄やマンガンを嫌います。中硬水の伏見の酒はもろみが約40日と長く、滑らかできめ細かいと言われ、硬水の灘の酒はもろみが短くて、辛いのが特徴です。人気度は全国区が多い灘が伏見を圧倒します。黄桜は大正15年の創業で、300-400年の歴史を持つ老舗(月桂冠・玉の光)の壁が厚く、京都の料亭に入り込めず、清水昆のカッパや妖艶な和服姿の女優(今は高島礼子)をキャラクター宣伝して、東京進出を果しました。

●私は7番目後期高齢者(M35)でしたが、80代の大先輩のしゃきとした姿に、逆に元気を貰いました。率先して質問し(M28)、見学写真集をブログに掲載し(M22)、全員がメール受信しました。また川崎重工業に就職したばかりの新人(H23)が加わり、熟年OBに交じって若さを撒き散らし、拍手喝采を受けました。巴会活動に熱心な元パナソニックの後輩(M45)と懐かしく話し、特に津山の後輩(M46)の義兄はビデオ開発に情熱を賭けた同士でしたので、「T.O.先輩に挨拶しなさい」と口説かれ、「入社早々に襟を正して先輩宅を訪ねた」と同窓に披露しました。40年程前の出来事を今も忘れず、思い親しんで戴いたことに、物凄く感激しました。M43・M45・M46・M47の4学年が4-5名ずつ参加しましたので、クラス会の如き賑やかさで、懇親会を盛り上げました。20年ほど前は私共(M35)も関西在住者が5-6名参加して元気でいましたが、亡くなり・患ったりして、最近はクラス会もできなくなりました。来賓の本学教授(M46)から学生の近況を伺い、「来年63歳の早い定年を迎えますが、国立では2校しかない」と不満を話され、また名工会大山崎歴史探訪(5月)でお世話になったお2人の副支部長(E36・E48)が来賓で参加され、前回のお礼を申しました。「家内は元パナソニックです」と打明けられた高槻在住の竹中工務店OB(M46)と話が弾みました。どのテーブルも和気藹々と箸も盃も進み満面笑顔が漂いましたが、最後に全員庭に出て記念撮影をしました。11/26-28(泊3日)の台湾新幹線旅行を企てた元支部長(M43)から追加募集があり、夫婦旅行に不向きで止めました。次回は1/28(土)、紅葉名所の赤目温泉(大泉閣)で新年懇話会の案内がありました。今回はテキパキ進行の支部長(M45)と連絡係兼会計係(M47)のご苦労に全員が感謝しました。

●「酒飲みが酒造りを学んだ」楽しい総会でした。晩酌はビールと焼酎のストレート、時々ワインを飲みますが、外では夏でも本醸造酒の熱燗です。魚津の孫が「立山」(富山産)の純米大吟醸酒を時々土産にくれますが、爺さんの本音は「立山」の本醸造酒が大好きで、魚津に出向くと「立山」や「八海山」「久保田」(共に新潟産)を飲みます。香も味わう吟醸や大吟醸は甘いワインを飲んでいるようで、熱燗には不向きです。京都四条通りの「富山湾の海鮮割烹」を時々訪ね、立山の熱燗に酔います。(H23.7.2)