

富士紀行（51） 富士の恵みの地酒に乾杯（名水あるところ銘酒あり） (H13/2/22 記)

富士山麓、富士五湖の冬の風物詩ワカサギ釣りが山中湖で、昭和61年1月以来15年ぶりに解禁された。山中湖北岸の岬キャンプ場から東電山中湖寮までの間の湖面は氷厚30cmほどに成長し、ワカサギの穴釣りが出来るそうだ。立入可能な地域は表示してある。

湖の総面積の約20分の1の区域である。山中湖村と山中湖漁協で結成している氷上安全対策協議会が解禁を決定したものである。最高気温5度以下などを目途に毎日解禁を判断するのだそうである。即ち、天候気象によって立入の可否を含め立入区域が制限されることもあり得るので、事前に確認することが必要である。

参考までに、料金は、一日あたり、入漁料520円、釣り道具借用料1000円、穴あけ料（案内料）500円である。氷上への立入時間は日中、日の出から日の入りまでである。わかさぎ釣りは、早朝と夕方が狙い目だそうである。

小生が富士学校入校中や学校教官をやっている頃は、山中湖は全面結氷し、至る所で穴釣りが行われていたものだが、近年の温暖化で久しく見られなかった。尚、精進湖のわかさぎ漁は嘗て死亡事故があったため禁止されている。氷上立入が認められたのは、昭和61年までである。

富士五湖の結氷状況は下記の通り。

河口湖は17年ぶりに結氷し、精進湖も同じく全面結氷、山中湖は2月14日現在で湖の3分の2が結氷した。（H13/2/14の情報）

富士山の全容が冠雪している。裾の方は、森林のため冠雪したようには見えないのが残念であるが……。この雪が地中に沁みて伏流水となり山麓のあちらこちらで湧水として吹き出していることは50号記述の通りである。この水を利用した地酒も山麓にはある。古来より、酒は水物だとか、酒の命は仕込み水にあるとか言われ、名水の地には良質の米が育ち、美味しい日本酒が醸造されている。

水には硬水と軟水がある。硬水というのは、カルシウムやマグネシウム等ミネラルを多く含んだ水のことである。有名な灘の宮水（兵庫県西宮の湧水）が硬水の代表であり、六甲山地の花崗岩層を流れ出た水が海岸近くで湧水となっているのでミネラル分を多く含んでいる。硬水で込まれた酒は辛口でさばけが良い。逆に軟水で仕込まれた酒はおだやかな風味となる。伏見の「伏水」や新潟県の雪解け水が扇状地に湧き出る伏流水や富士山の伏流水等で仕込まれた酒が軟水で仕込まれた酒の代表だろう。

富士山の伏流水は、濾過により不純物が除去され、軟水になり、酒をまるやかにすると言われている。鉄分やカルシウムも少な目で、口当たりがソフトな山麓の伏流水は地酒

づくりに適しており、地元で醸造されたり、或いは地元の水を仕込み水として寒冷な地域に醸造を依頼している。

名酒は硬水からも軟水からも作られる。水の個性の合致した酒が名酒である。何れにしても良い水からしか名酒は生まれないというのは真理である。

自衛官は酒は酔っぱらうための飲み物だと誤った考えの者が多い(実は小生もそうだが・・)が、近年では、料理の味を際立たせるものが酒であり、酒は脇役であると言われるようになってきた。例えば食前酒には端麗爽やかな吟醸酒を、食中酒には濃厚な純米酒や本醸造酒と言う具合に使い分けられている。料理の邪魔をせず引き立てるお酒、蒸留酒とは違う日本酒独特のデリケートな味わいなければこそだろう。さらにはフランスやイタリア料理等にもマッチングする酒が造られている。素晴らしいことではないか。

山麓の地酒を幾つかを紹介する。(更なる情報収集中)

① 裾野の地酒 「すその」

裾野産の酒造好適米五百万石100%使用の純米酒。裾野もののふの里銘酒会の企画により醸造。新鮮で若々しく爽やかな味と香り、軽快なめらかな喉ごしの酒。

② 「富士錦」 芝川町 富士錦酒造

芝川町の豊富で良質な水から生まれた大吟醸。全国鑑評会で金賞受賞。
香りの良さと端麗な飲み口

③ 「富士山」 富士宮市 牧野酒造

寛保3年(1734)創業、清冽な湧水と白糸滝近くの山里で蔵人が粒選りに原粹米と伝統の技を結集

④ 「富士正」 富士宮市 富士正酒造

芳醇な香りとまろやかな口当たりで酒通の酒として古くから愛飲。独特の味、コク、香りを楽しめる純粋清酒

⑤ 甲斐の「開運」 河口湖町 井出醸造店

数十年の時を経て麓へ湧き出た清冽な水を使い、標高850mと言う北麓の寒冷地で極寒期に仕込まれた。「絞りたて」は評判が良いと店主。米は山田錦を使用。
東京国税局品評会で優等賞受賞。

⑥ 御殿場の地酒 「金明」他 御殿場市 根上酒造店

自噴する富士の湧水を磨いて仕込み水とし、低温発酵で旨みを追求した御殿場名産のわさび漬け・水かけ菜を肴にしたら最高。店主のお薦めは生酒、しぼりたて、生原酒。

⑦ 「高砂」ほか 富士宮市 高砂酒造

天保年間創業。うまい酒をつくって人の心を和らげ、夫婦そろっての長寿を祈念しよう、ひたすら美酒づくりに励んでいるという。

⑧ 柿田川の湧水を使用した清酒(醸造元は他地域) 清水町商工会山田氏の情報

「清酒柿田川」「湧水しみず」「柿田川湧水」

(現在までに収集した地酒は以上であるが、新しい情報入手次第追記する)

(参考：富士市役所広報課、清水町商工会 山田氏、忍野村役場 天野氏、
富士宮市役所商工観光課等の情報・資料提供の御協力、
市各市町村の役場・商工会等の HP、各醸造店のパンフや談話等)