

## 「ひやおろし」とは何か・・・諸説ある「冷や卸し」

「ひやおろし」とは、日本酒の業界用語としては本来春先に搾った新酒を「火入れ」し、桶に囲って秋まで貯蔵して、外気と蔵内の温度が同じになる秋口の頃、2度目の火入れをせず（涼しくなり2度目の火入れをせずとも品質が保てるので）冷やのまま樽に卸したお酒のことをいいます。従って形としては今でいう「生詰め」に当たる（つまり、貯蔵期間の長い生詰めとも言える）・・・という説が一般的です

しかし今は「桶」を使って常温で酒を貯蔵する酒蔵はほとんど無いので、厳密に言えば歴史的な意味合いでの本来の「ひやおろし」という商品は存在しないこととなります。また「冷やおろし」と表示された酒の中には「生」もあれば「生貯蔵」もあり、二度火入れのものだってあるのです。

実は、近年秋口に出すお酒は何でも「ひやおろし」とされる傾向があり、中には「ひやおろし」といわず「秋上がり」と表現（冷や卸しは秋上がりの一種とされている）している酒蔵もありますが、「ひやおろし」という言葉の語感が良いことからやや安易に使用される傾向も見られます。

また冷蔵貯蔵など品質管理技術の発達した最近では、必ずしも「ひやおろし」だから旨いとは限らず、新酒の方がおいしい酒は少なくないのです。

とはいえ現在「ひやおろし」と表示される酒の多くは、その蔵の自信作であることが多く、一般にC/Pも高い酒であることも事実であり、冷やで良し爛で良しの酒を楽しめることもまた多いのです。

ひやおろしとは何かという法的な定義があるわけではなく、業界共通の定義もまた存在せず、その蔵がこれはひやおろしだと主張すればそれを否定する根拠はありません。

要は「ひやおろし」だからと名前を過信しないということにつきます。

(友田)

参考：ひやおろしの一般的な定義（醸界タイムスから一部引用）

(長野県酒造組合の定義)

一度のみ火入れした前酒造年度製の貯蔵酒で、出荷時の熱処理を行わないもの

(日本酒造青年協議会の定義)

厳寒期に醸造した清酒を一夏越して調熟させ、秋口に入ってほどよい熟成状態で出荷するもの