

うまいお酒ができるまで

微生物が活躍する前の下準備をする

酒造りは、昔から「一麴、二酛、三造り」といわれています。玄米から精米した米を洗い、水に浸す「洗米」と「浸漬」は酒造りの要です。特に大吟醸の仕込みでは、ストツプウオッチを使用した秒刻みの作業。ここで米に浸透する水分の割合が狂うと大きく味に影響がでます。この「浸漬」の後約1時間かけて蒸し「蒸米」にします。「蒸米」を麻布の上に広げ、微生物が活動しやすい最適な温度まで冷まします。冷ました「蒸米」は黄麹菌という粉状の胞子をまんべんなくふりかけよく混ぜます。麴菌が最高の力を発揮してくれるよう手をかけるのですが、その麴を造る部屋を麴室（こうじむろ）と呼びます。暖房設備などで温度は三十度近く、湿度は六十%以下に保たれているので、麴室での作業はか



製麴（せいぎく）

酒造りのお母さん 酛を造る

アルコール発酵とは酵母が糖分を食べたアルコールと炭酸ガスを生産するというもの。次は酛（酒母）造りにとりかかります。酒母というくらいなので母親ほど重要なものです。ここで強い母親が造れるかどうかで酒造りの方向は大きく左右されます。酒母タンクに水と蒸米と米麴、酵母を入れ、酒母室という専用の部屋で酵母を育てます。タンク内の酵母が働き出しアルコールができ、十四日くらいで酒母のできあがりです。これが「二酛」を達成した瞬間です。

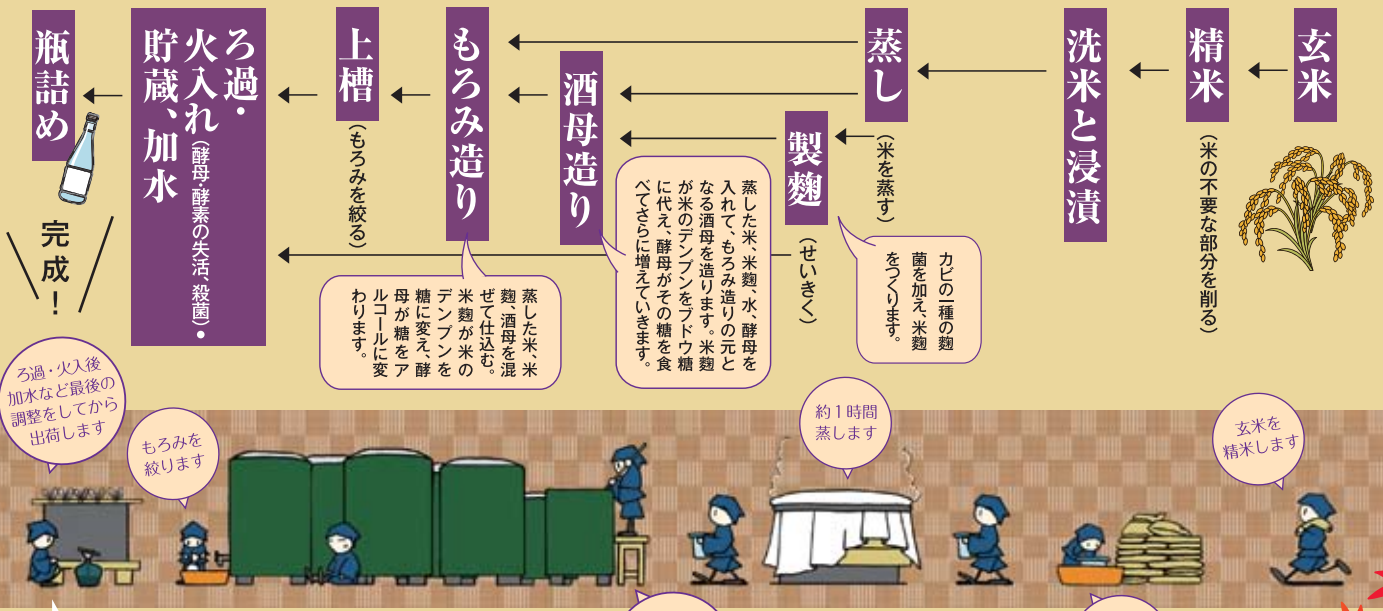
世界的にも珍しい 並行複発酵

この酒母を元に「三造り」の行程「もろみ造り」に入ります。酒母に麴、蒸米（この段階では掛米とも）、水を加え、もろみを約二十日間かけて管理します。もろみの中では麴の力によって蒸米が次第に糖化されていき、その糖を酵母菌が食べ、発酵してアルコールと香りを生み出します。この発酵法は糖化と発酵を同時に行う世界的にも珍しい技法です。もろみのタンクに仕込んでから三日目くらいからブクブクと泡が出ます。これは酵母菌がアルコールを作り出している証拠。十日目くらいからこの泡の発生がおさまって、二十日以上たったあたりでもろみの完成です。そして、仕込みを終えたもろみを压榨して生原酒と酒粕に分けられます。その後、濾過、火入れ（殺菌）を経た上で貯蔵され、出荷されます。

お酒造りは微生物たちの働きによって成しえます。自然の恵みと生命の力でできあがるお酒の製造過程を知ることでも更に違った味わいを感じる事ができるかもしれません。簡単ではありませんが、お米からお酒ができるまでの行程を紹介したいと思います。

日本酒ができるまで

お酒は多くの過程を経て誕生します。そこには自然や微生物の力が必要不可欠なのです。



豊臣秀吉が嗜んだであろう名水（銀明水）で造られた京の酒をお試しください。