

日本酒の豆知識 「速醸造り」「山麩造り」「生酏造り」

日本酒の醸造ではアルコールを生産する酵母菌を大量に増殖させると共に有害な雑菌の繁殖を抑える必要があります。

その為に1本の仕込みに使う原料の約一割弱の米・米麴・水をまず小さなタンクで仕込んで酵母菌を植え付けて増殖させその後大きなタンクに移して本醗酵を始めます。この前醗酵工程を「酒母」または「酏」と言います。

そくじょうもと * 速醸酏

酏の仕込みにあたり現代では有害な雑菌の繁殖を抑えるために「乳酸」を酏に添加して酸っぱくします。酢飯や酢漬けものが腐りにくいように酸っぱくしておくとお細菌は繁殖がおさえられますが酵母菌は酸性でも平気なので酸っぱくしておくとお酵母菌だけが増殖して酒母が完成します。この方法を「速醸酒母」と言います。

きもと * 生酏

速醸酏の造り方は明治時代に純度の高い乳酸が入手できるようになって考案されました。乳酸が無い時代は雑菌の繁殖を抑えるように低温で仕込んで自然に乳酸菌が繁殖して乳酸を生産して酸っぱくなるように誘導していました。

当時は原料米の精米歩合は低く、麴菌の力が弱かったので低温で仕込んだお米を溶かす為に幾つかのタライのような桶に分けて仕込みをおこないこれをまず櫛ですり潰す作業が必要でした。この作業を「山卸し」(やまおろし)と呼びます。乳酸を添加せず乳酸菌に作らせる方法を生酏と言います。

やまはいもと * 山麩酏

明治時代になって原料米の精米歩合が良くなり、麴菌の力が強くなると手間のかかる「山卸し」の作業をやらなくてもちゃんと酒母ができるようになりました。この造りかたを「山卸し麩止酏」略して「山麩酒母」(やまはいしゅぼ)と言うようになりました。酒母のできる原理は生酏と同じです。

生酏・山麩酒母で造った酒は味に幅、コク、複雑さがあり秋上がりすると言われています。また深みのある味わいは爛に向きます。

一方、速醸酒母でつくった酒はさっぱりした味わいでクセが無く吟醸造りに向いています。現在売られている酒は特に表示がなければ速醸酒母で造られています。

生酏・山麩造りは手間がかかり現在少数派ですが、その良さが見直されていて復活させる蔵が増えています。

杉井酒造