

生酏・山麩造りを再開したわけ

酒造の教科書には一時はほとんど使われなくなったにもかかわらず、生酏・山麩の造りについて詳しい記述があります。またその手法が微生物の存在が知られていなかった時代に、乳酸菌をはじめとして複数の微生物をきわめて巧妙に利用して清酒の醗酵を立ち上げる極めて高い技術として世界に誇れるものであることが解説されています。

この記述を読んで酒を造るものとして、簡略化された現代の速醸酏の酒造りだけではなく、日本酒本来の造り方である生酏造りにぜひ挑戦してみたい気持ちが自然におこってきました。

実際におこなってみると工程は手がかかるのですが、現代の速醸酏の造りより複雑であるだけに面白みがあり、生酏・山麩造りをマスターせずに日本酒づくりが解ったとは言えないと思うようになりました。

生酏・山麩造りの酒が現代の速醸酏の酒とくらべて、ある意味あかぬけしない素朴さや、クセがあるのですが私にはそれがきれいでクセがなくすっきりした酒よりより親しみやすく、温かみがある酒に感じられました。

生酏・山麩造りは自然の雑木林に例えられます。自然界には多種雑多な生き物が生息しているのですが、人間は目的とする杉、檜だけを植林した山林をつくろうとします。

酒造りもかつては自然の雑木林のような環境で造られていたのですが、現代の酒造りは純粋培養した酵母菌だけで醗酵をおこない他の微生物は一切混入しない事を理想としています。

たしかに純粋培養した酵母だけで造る事により実現できる吟醸酒のような酒の味わいも魅力的ですが、私には生酏・山麩造りの素朴な味わいに癒されます。