

日本酒について+ α

NISOC 塩路和彦

日本酒ができるまで

- 玄米を精米
 - どのくらい精米するか(米を削るか)によって精米歩合が変わる
 - 70%以下で本醸造、60%以下で吟醸、50%以下で大吟醸
- 白米を蒸して蒸米(むしまい)にする
 - 洗米(せんまい)、浸漬(しんせき)、蒸きょう
- 蒸米から麴(こうじ)、酒母(しゅぼ)を作って水を加えて醪(もろみ)にするが、ここがちょっとややこしい

蒸米 → 醪

- 醪は蒸米、麴、酒母、水を混ぜてつくる
- 麴は蒸米に麴菌を加えて作る
 - 製麴(せいきく)という
 - 引き込み、床もみ、切り返し、盛り、仲仕事、仕舞仕事、出麴の工程がある
- 酒母は蒸米と麴と酵母と水を混ぜてつくる
 - 速醸系酒母と生酏系酒母の2つがある
 - 速醸系酒母は醸造用乳酸を添加
 - 生酏系酒母は酒蔵にいる乳酸菌が増殖して乳酸を生成
 - 生酏系で山卸という工程を廃止したのが山廃造り(山廃酏)

醪の醗酵

- 麴、酒母、蒸米、水を醗酵タンクに一度に投入せず、3回に分けて行う(三段仕込み)
- ここで醗酵することで、日本酒ができる
- 並行複醗酵といい、麴による米の糖化と、酵母による糖のアルコール化が同時に進行する
- 醸造アルコールの添加もこの過程で行われる

上槽と滓引き

- 醪の発酵が終了すると槽(ふね)や自動圧搾機で搾り清酒と酒粕にわけ(上槽)
- 搾ったばかりの清酒は濁っているなので10日ほど寝かす。下に沈殿するのが滓(おり)で、上の澄んだ部分を取り出す(滓引き)
- 滓引き上澄み部分を生酒(なましゅ)と呼ぶ
 - 火入れをしない生酒(なまざけ)とは違う

完成まで

- 通常はその後、滓下げ(1回目)、ろ過(1回目)、火入れ(1回目)、貯蔵・熟成、滓下げ(2回目)、ろ過(2回目)、割水、火入れ(2回目)、瓶詰め、出荷という過程をとる
- 滓下げとはお酒に溶け込んでいるタンパク性の混濁成分を除去するために、滓下げ剤を使う
- 滓下げとろ過は必ず2回するわけではない？

無濾過生原酒！

- 滓引きのあと、ろ過、火入れ、割水をしないもの
- 貯蔵前の火入れをしないのが生貯蔵酒
- 貯蔵後の火入れをしないのが生詰酒
 - ひやおろしとは冬季に醸造し、春から夏にかけて涼しい酒蔵で貯蔵・熟成させ、秋に火入れをしないで出荷したもの
- 一度も火入れをしないのが生酒(なまざけ)

米だけの酒と純米酒

- 純米酒の条件として
 - 使用原料が米と米麴のみ
 - 麴米の使用割合が15%以上
 - 農産物検査法で3等以上の米を使っている
- 以前は精米歩合が70%以下というのも条件だったが今はない
- 液化仕込みは麴米の使用量が少なくなり、コストが削減できる

いろいろなお酒

- にごり酒
 - 上槽の時にざるや目の粗い布をつかい滓を多くし、にごらせた酒
- 活性にごり酒
 - 火入れをせず酵母が活着しているためビンの中で醗酵がすすむ
 - 醗酵に伴い炭酸ガスが発生するため開封すると中身がふきこぼれる

いろいろなお酒

- あらばしり
 - 醪を搾って最初に出てくる清酒。加圧しない状態で出てくる清酒
- 生一本
 - 単一の製造場で醸造した純米酒
- 貴醸酒
 - 日本酒の仕込みに水のかわりに酒を用いたもの