

## 参考 酒造りに必須の原料・副原料& 酒米「愛山」を生かす伝統の酒造り法 「生酛」

1. 「蒸し米」 酒の原料
2. 「麴・麴菌」 蒸し米のデンプンをブドウ糖に変える
3. 「酒母・乳酸菌」 ブドウ糖をアルコールに変える
4. 「水」。

酒米「愛山」は昭和17年兵庫農試において「愛船117」と「山雄67」を交配、昭和24年に「愛山11号」の系統名で試験栽培されたが、昭和26年に打ち切られた。その後付近の農家が種子を増殖し、「愛山」と命名し慎ましく栽培されてきた。

唯一灘の酒蔵メーカー剣菱はこの酒米「愛山」を、40年余り契約栽培で守り続けてきたという。

その理由は 時間と手間はかかるが、剣菱の最も得意とする自然環境に任せた伝統技法でしっかりとした酒質<sup>①</sup>が作れる生酛（きもと）による酒造りにこの酒米「愛山」が最も適した性質を持っていたからと言われる。

その中身はよく知らないが、

酒米「愛山」は米は粒が大きくて心白が出やすく、麴と溶けやすい性質があり、純米生酛 をやるには最高の性質だと言われているようだ。

（純米生酛：乳酸菌を空気中から取り込んで乳酸を作らせ、雑菌や野生酵母を駆逐する伝統的な日本酒造り技法）

生酛（きもと）は、自然環境下で培養される強い酵母による酒造りのため、大変な労働と所要時間が長い<sup>②</sup>ため、次第に工程を省略する手法が探究された。

明治時代に山麴酛（やまはいもと）が、ついで速酛酛（そくじょうもと）が考案され、

一時期、生酛造りはほとんど行なわれなくなったが、

近年の伝統再評価の流れの中でふたたび脚光を浴びつつあるという。

酒造りで大量の米を発酵させるためには、酵母が米の量に見合っただけの何百億、何千億もの微生物である酵母が必要となる。この酵母を増やす（酛立て・酒母造り）ため、高さ1mほどの桶に、麴と冷たい水を入れ、それらをよく混ぜて、水麴（みずこうじ）と呼ばれる状態を作り、そのあと水麴に醸造用乳酸と、採用すると決めた酵母を少量だけ入れる。これに蒸し米を加えると酒母造りの仕込みは完成する。

あとは製法によって2週間から1ヶ月待つと、仕込まれた桶の中で酵母が大量に培養され酒母すなわち酛の完成となる。

伝統的技法である生酛（きもと）とは、最も古くから続く製法で、乳酸菌を空気中から取り込んで、乳酸を作らせ、雑菌や野生酵母を駆逐する技法で、酒母になるまでの所要期間は約1か月と長い<sup>③</sup>が、成功すればしっかりとした酒質となる。

このため、この方法に魅力を感じ、伝統の復活のために取り組んでいる酒蔵も増えてきている。

一方、工程が多く手間が掛かり、酛酛段階も完全酛酛させるので所要期間が長く、

現在でも時間や労力が掛かるので敬遠される傾向にある。

### 酵母を増やす行程 酒母造り 「酛立て」（もとだて）のプロセス

- ◆生酛 米、麴、水を桶（タンク）に投入 > 山卸 > 温度管理 > 酵母添加 > 温度管理 > 酒母完成  
（山卸とは米と麴と水を櫂で混ぜる作業のことで「酛すり」ともいう）
- ◆山麴酛 生酛造りの工程から山卸を除いたもの  
米、麴、水を桶（タンク）に投入 > 温度管理 > 酵母添加 > 温度管理 > 酒母完成
- ◆速酛酛 米、麴、水、乳酸を混ぜる > 酵母添加 > 温度管理 > 酒母完成