

「酒蔵探検、ウサヒ新酒に遭遇！」

以前、あさひまち探検(あっぷるニュー豚の回)でこんな紹介をしました。

朝日町エコミュージアム協会 案内人の会、主催

朝日町の地酒 豊龍蔵を訪ねる！

地酒「豊龍」を造る鈴木酒造は、朝日銀山の歴史とともに 300 年の歴史を誇る県内一小さな酒蔵です。現在も杜氏がもろみの発酵する音を聞く昔ながらの方法で管理しています。その歴史やこだわりについてお話をうかがいます。



この見学会は年 10 回ほど行われている見学会の中でも一番人気。

ウサヒの弟子も早速申し込み、2月9日、鈴木酒造に伺いました。



前日大雪だったため、当日雪に埋もれる鈴木酒造

ここからは酒造りに全く詳しく無いウサヒの弟子の精一杯のレポートです。



早速蔵の中に伺うと沢山の見学の方でいっぱい！

弟子「すごい湯気！これは一体…」

案内人の長岡さん「お酒の原料の酒米と呼ばれるお米を蒸している所だよ。もっと近づいて
みたらどうだい？」



弟子「蒸しあがったお米を移動している・・・」

長岡さん「仕込み作業のためベルトコンベアに米を移して冷やしているんだよ。」



ダイナミックな蒸し米を見学した後、杜氏さんから日本酒づくりの説明を聞きます。

日本酒づくりの流れ・・・

精米...酒米の外側にある脂肪・タンパク質を削り取り「デンプンだけの白米」にする。

洗米、浸漬(シンセキ)...米の表面に付着した糠(ヌカ)を洗い落とし水分を吸収させる。

蒸米...浸漬を終えた米を甑(コシキ)と呼ばれる蒸し釜に入れ、1時間ほど蒸す。

蒸した米は、筵(ムシロ)の上で人の手でほぐされながら天然の冷気で冷やす。

杜氏(トウジ)「さっきの写真はこの蒸米をしている所だよ。」

蒸米は麴造り用の「麴米」、酒母用の「もと米」、醗造り用の「掛米」に分けられる。

麴(コウジ)...蒸米に種麴(麴菌の孢子)を植え、麴を造る。

麴は米のデンプンをブドウ糖に変えるので、麴の良し悪しが酒の出来に繋がる。

酒母(シュボ)...麴と蒸米、水に酵母菌を入れ、乳酸を加えて酒母が作られる。

酒の元になることから「甑(モト)」と呼ばれる。

酒母には麴の酵素で出来たブドウ糖をアルコールに変える働きがある。

醗(モロミ)...酒母に麴・蒸米・水を3回に分けて加え醗を作る。「三段仕込み」という。

一度に行うと酵母が発酵不能になるため酵母の増殖を促しつつ行う。

搾り...醗酵の終わった醗を搾って、酒と酒粕に分離させる。

火入れ...絞った酒を加熱殺菌してお酒の腐敗や変質を防ぐ。

火入れを一回もしないのが「生酒」1回目の火入れだけは「生詰め酒」

火入れを行った酒は貯蔵タンクに入れられ、熟成のために秋口まで寝かされる。

貯蔵・熟成...火入れしたお酒を貯蔵タンクで貯蔵し、熟成させる。

ビン詰め...熟成したら、腐敗防止のためもう一度「火入れ」が行われ瓶詰め後出荷。

弟子 「(ちょっと難しかった...)要するにお米を麹菌や乳酸菌で醗酵させてアルコールに変えるってことですかね？」

杜氏 「そう。そのお手伝いを我々がしているんだよ。」

杜氏とはの日本酒製造職人(蔵人)たちの監督者であり、最高製造責任者。



当日行われていた仕込み作業は、この櫛棒(かいぼう)で...



奥のタンクの酒母の攪拌(カクハン)

杜氏 「あれは權(カイ)入れと言って醗酵に必要な空気を行き渡らせてるんだ。」

弟子 「おおーこれぞ日本酒づくりって感じですね。やってみたい！」

杜氏 「權入れの仕方では醗酵の具合が変わるから簡単そうに見えて難しいよ。」

弟子 「(…変な味になっても責任とれない)やめておきます…」



そうこうしている間にさっきの蒸米も運ばれてきて、職人さんの手で冷やされ・・・



タンクへ投入！！職人さんがまた糶入れを行っていました。

一方、見学者の方々は・・・



上槽(ジョウソウ)という醪を搾って、酒と酒粕に分ける作業を行う機会を見学。

職人さん 「昔は槽(ふね)と呼ばれる搾り機だったけど、今はこの自動圧搾機を使用しているんだよ。」

弟子 「アコーディオンみたいな、カーテンみたいな感じですね。」

職人さん 「この圧搾機に酒粕が板状に張り付くんだよ。じゃあ、お酒を絞ってみようか！」



参加者お待ちかね。試飲タイム到来！

参加者「今年の新酒ですか？」

職人さん「もちろん、しぼりたてですよ。」

この日は前日に絞っていたというお酒を頂きました。



試飲後、鈴木酒造社長で、月山酒造の役員を務める鈴木和香子さんからご挨拶

「豊龍」は鈴木酒造で造られているお酒ですが、酒税法上、容器に栓をした事業者が製造者となることから「月山酒造」の名称で販売されています。

和香子さん 「今日は粕汁・甘酒も用意しています。利き酒で当たった方には賞品も用意していますのでぜひチャレンジしてみてくださいね。」

参加者 「おおー！すごいおもてなし！」



真剣に利き酒を行う参加者達…

参加者 「A が豊龍な気がするけど…うーん。ダメだ…アルコールが回ってきた。」

弟子 「…運転手なので飲めない…いいな…」

この利き酒で見事正解したのは…



栄町から参加の今井さんと



東京からきた弟子の友人山田さん

お二人には鈴木酒造からプレゼントもありました。おめでとうございます。



出来立ての日本酒は、3月7日 ASAHI 自然観で行われた「地酒まつり」でも披露され



参加者は山形舞妓の優雅な舞とともに楽しみました。



寒い寒い朝日町で一番寒い冬の間職人さんたちの手によって仕込まれた日本酒

まだ味わっていらっしゃらない方は一度是非試されてみてはいかがでしょうか。

インターネット、各種酒販店・ヤマザワ等で販売中です。