

H18 年度短期大学部醸造特別実習(二)実習報告書

短期大学部・醸造学科

1. 実習先 : 来福酒造 (株)、茨城県筑西市
2. 実習期間 : 平成 19 年 2 月 5 日から平成 19 年 2 月 10 日までの 6 日間
3. 実習内容 :

① 洗米・浸漬・水切り

洗米は機械で行われ、洗米した米を浸漬する時間は「限定吸水」という方法で 1 分一秒管理されて手早く行う(限定吸水は吟醸酒用の米に限る)。米の浸漬時間は、米の品種や精米歩合によって異なる。来福酒造で使用している米は数多く種類によって浸漬時間が異なるのはとても大変な作業である。来福酒造で仕込みに使用している主な米の品種は、愛山、雄町、山田錦、日本晴、亀の尾、神力などである。なかでも愛山は柔らかい米なので浸漬時間が短く一桁であるのに対し、亀の尾は非常に硬い米であるので三十分ぐらい浸漬する場合もあるらしい。水切りも遠心分離機のような機械で短時間で素早くしっかりと水を切る。ここでの水切りがしっかり行われていないと、蒸米がベタついたりする原因につながるのである。ゆえに機械に改良を重ねベストの水切り具合を模索しているとおっしゃっていた。浸漬しすぎてしまった米などは、ゴザに広げ吸水具合を調節した。洗米の作業は、翌朝米を早い時間に蒸すため午後に行われた。

② 蒸し

朝一番で行う作業が蒸しである。気温が上がると蒸米の温度の下がり良くないので朝に行っている。米の蒸す時間は種類や精米歩合が異なっても同じであった。仕込みをする順番に下から米を重ね、その上に布を被せ次の種類の米を入れ同じようにまた重ね、一日に 8 種類ほど(多い時にはそれ以上)の米を朝蒸した。蒸す時間は一番上に被せた布が膨らんでから約一時間である。蒸し上がった米はネットを敷いたゴザの上に乗せ広げて冷ました。麴米、添え用の米、酒母用の米など種類別に温度管理し、十分に冷めたものはそれぞれの場所に運ぶ。蒸米を冷ます際は温度が均一になるように中と外の米を入れ替えたりして工夫して行った。

③ 添えの手伝い

2 人と 1 人に分かれて蒸米を二階の穴から一階にあるタンクの上に降ろし、タンクに蒸米を入れ、櫛入れも行った。エアシューターという機械を用いて加工米をタンクに初添えした際は、とても大量の米が入ってくるのに対し、櫛入れが大変だった。私たちが滞在している間、中添え、留添え、初添えを手伝わせてもらった。

④ 櫛入れ

仕込みを行ったタンクの櫛入れを一日おきくらいに行った。タンクの中に櫛棒を入れると、酵母の発酵により出たガスがポコポコと音を立てた。このガスが抜けるようにしっかりと櫛入れを行った。季節が暖かくなると、タンク内に虫などのゴミが入ってしまうことがあるので、ゴミ取りもあわせて行った。

⑤ 高温糖化

酒母を 55℃の高温で仕込んだ酒母のタンクを氷水の入った容器の中に入れ中と外を良くかき混ぜて温度下げ、40℃を切ってから乳酸を添加し(温度が高いと乳酸が固まってしまうため)、26℃、23℃で酵母を二回に分けて添加した。

⑥ 種付け

蒸した米を麴室にいれ一定の温度にしたものに種麴を散布した。普通酒用と吟醸酒用では麴も異なり、種付けの振り方も異なった。吟醸酒用はガーゼの付いた種麴の入ったビンを垂直に振り、麴菌の胞子が落ちるのを見届けてから別のところにも散布した。一通り散布し終わると蒸米を裏に返し同じ作業を行った。普通酒用は、均一になるように麴菌を次々と振った。種付けが終わった蒸米は一塊に盛って温度計を刺して布で包み麴室に置いておいた。麴室の温度や湿度管理は自動で機械が行っているようであった。

⑦ 床もみ

午前中に麴菌を散布したものの塊を揉み解し熱を取った。一通りほぐし終わるとまた一塊にし先ほどと同様に温度計を刺し布で包み放置した。

⑧ 手入れ

麴蓋に広げてある麴米の塊をほぐし、また同じように広げておいた。

⑨ ビン詰め

常豊という名の酒を一升ビンに機械で詰めた。ビンセットしたり蓋をするのは手作業であったため、大変な作業であった。一日で500本以上のビンを詰めた。

⑩ 一般分析

ボーメ度、日本酒度、酸度、アミノ酸度を測定した。この測定結果を元に上層の日取りを決めるので重要な作業である。

4. 実習効果：今まで米の種類など知らなかったが、たくさんの種類と特徴を覚えることができた。実験室で行う酒造りとは違って実際の現場に立ち、作業することによって厳しさや日本酒について多くを学ぶことができた。また、蔵で働く人の日本酒への愛を感じ日本酒に対する心が変わった。

5. 感想：上記にもあるように蔵で働いている人たちは日本酒がとても好きで、その製造に携わっていることにほこりを持っているようだった。印象に残っているのは、家に帰っても酒母のことが気になってしまう、と酒母が自分の子供のようだと話をしてくださったことである。そんな風に考えているからおいしい日本酒ができるのだと思った。力作業が多く大変な面もあったが、とても楽しかった。櫛入れの際に、櫛棒を刺したらブクブクとタンクの中からガスが出てきてお酒も生きてるんだ、と感じた。この実習でした経験は今までの人生の中でもとても輝きのある日々で毎日新鮮でした。



写真 麴の手入れ作業（麴室内にて）