

# 特集

## 歴史染み渡る「酒蔵」のあるまち

### 「酒」は天の美禄なり

さかのぼること526年前の室町時代、京都に銀閣寺が建立されたその年から26代にわたり酒造りを続けている株式会社飛良泉本舗（斎藤雅人代表取締役社長）。

信条は「派手な桜の花よりも、地味ながらもふくらみのある梅の花のような酒を造りたい」。その思いから生み出される一杯は、地元のみならず県内外の愛酒家の心を捉えてやまない。

時に優しく、時に厳しい表情を見せる日本海に面した平沢。樹齢500年を超える大櫨の傍らに酒蔵を構える「飛良泉」の、その一滴にまで魂を込めるこだわりの酒造りを取材した。



#### 意外と知らない 日本酒のこと

日本酒とはどのような酒なのか、その歴史や他のアルコール飲料との具体的な違いについて知る人はあまり多くありません。

日本酒の起源は今から2000年前の弥生時代、水稲技術の到来から始まったと言われています。

また、日本最古の歴史書である「古事記」、中でも有名なスサノオノミコト伝説には「八塩折之酒」と呼ばれる酒を造り、それをヤマタノオロチに飲ませ、酔いつぶれたところを退治したと記されています。

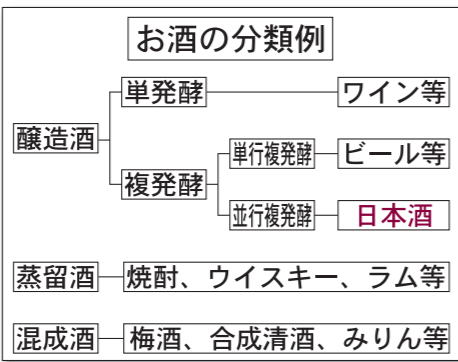
我々の先祖も古くから日本酒を飲み、造り、愛していたことがうかがえます。



新しい杉玉が吊るされる、それは新酒ができた目印。

#### 「日本酒」世界に誇る 高度で独特の製法

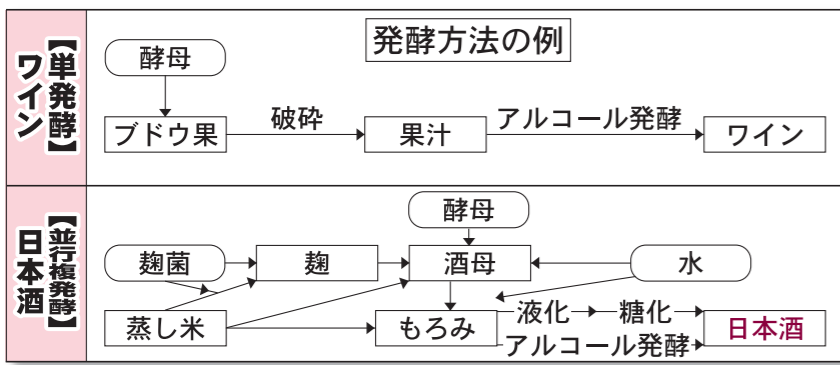
世界中のお酒は製造方法により「醸造酒・蒸留酒・混成酒」の3つに大別されます。日本酒はこの中の醸造酒にあたるのですが、醸造酒は発酵方法によりさらに3つに大別されます。



ワインは果実に含まれている糖分をアルコールに変化させる「単発酵」と呼ばれるシンプルな醸造法で製造されています。

ビールは原料の麦を麦芽酵素によって糖分に変化させ、その糖分を酵母の力で発酵させる「単行複発酵」と呼ばれる醸造法で製造されています。

一方、日本酒は米に含まれている澱粉を糖分に変化させる糖化、その糖分をアルコールに変化させる発酵を同時に進行させる「並行複発酵」と呼ばれる複雑な醸造法で製造されています。これには徹底した温度管理や職人の技術が要求される製法であり、その手間暇が、日本酒の豊潤な味わいに繋がっているのです。



#### 日本酒の製造過程

① 精米 美味しいお酒を造るのに必要なタンパク質や脂質を取り除くために米を削る。

② 洗米、浸漬 精米した米を1カ月ほど寝かせてから水で洗い、米ヌカを落とす。その後水に浸し適度な水を吸収させる。

③ 蒸米 水を吸収させた米を蒸す作業。蒸し上がった米は、ほぐされながら人肌程度に冷まされ、

④ 麹造り 蒸し米に種麹を植え、麹を造る。麹には米の澱粉をブドウ糖に変える働きがあり、非常に重要な作業。この麹造りの良し悪しが酒の良し悪しに繋がってくる。

⑤ 酒母造り 蒸し米、麹、水を混ぜ、発酵の主役となる酵母を大量に増やす工程。飛良泉では主に天然の乳酸菌を利用し雑菌の繁殖を抑え、酵母の増殖を促す伝統の「山麴仕込み」によって行われる。

⑥ もろみ造り 出来上がった酒母に麹、蒸し米、水を3回に分けて加えもろみを造る。この3回に分ける方法を「3段仕込み」と言う。

⑦ 搾り・濾過 発酵の終わったもろみを搾ってお酒と酒粕に分離、濾過される。

⑧ 火入れ 出来上がったお酒を65℃の低温殺菌で腐敗や変質を防ぐ。この火入れを一度も行わないのが「生酒」と呼ばれる。

⑨ 貯蔵・熟成 出来上がったばかりのお酒は香味が若いいため、ビンやタンクで貯蔵、熟成させたのち出荷される。