

神田和泉屋だより

天と他の恵みと
温かい人の心で
醸し出す酒
本物の酒

お酒の話

「酵母菌」
お酒造りの主役は酵母菌と呼ばれる微生物です。英語名は「イースト」。あつパンを作る時に使う菌だ。その微生物です。

酵母菌も人間と一緒にで得意、不得意があり、パン作りの得意なものもあれば、酒造りが得意なものもいます。酵母菌は単細胞ですが生き物です。なにかを食べなければ生きていけません。その食べ物糖分です。天然自然界では果物の糖分や樹液の中の糖分などを食べて生活し、排泄物としてアルコールと炭酸ガスを出します。アルコールが「うんち」で炭酸ガスが「おなら」というところでしょう。酒造りが得意な奴の中でもビールが得意だったり、日本酒が得意だったり、さらには言えば、吟醸酒が得意だったり、純米酒が得意だったり、いろいろな奴がいま

に住み着いていた酵母菌、ワインであれば畑に住み着いていた酵母菌です。その中からすぐれた性質のものが培養され、純粋培養酵母」として頒布され使用されています。そして科学の発達した現在では純粋培養だけでなく「バイオ酵母」も誕生。この酵母菌はひとの手で突然変異を起こさせた菌で、自身が出したアルコールに反応してフルーティな香り成分を出すとされています。大吟醸造りではこの吟醸香を出すのがたいへんですが、この手の酵母菌を使えば、いと簡単にいせ、味のきれいな？香りプンプンのお酒ができあがります。

5月29日に審査結果の発表があった。12酒造年度全国新酒鑑評会」では、やはりこの「バイオ酵母」と呼ばれる酵母菌で作られたお酒が好成绩でした。売れ行き不振の日本酒を洋酒風にして復興させようとする？救世主に

なっているという見方もできませんが、「バイオの酒造りは日本酒に対する犯罪だ」という声もあります。今まで国税庁醸造試験場が行っていたこの全国コンテストも今年から独立行政法人化された機関「酒類総合研究所」によって開催されました。この「全国新酒鑑評会」はすでに民営化以前にバイオ酵母に乗っ取られ、ここある吟醸蔵からは嘆きの声が聞かれました。そしてさらにこれからはもっとも権威のあるものは以前の国税庁の主催する「全国新酒鑑評会」の前哨戦であった「各国税局の鑑評会」と言われましたが、今年を見る限りすでにこれもバイオ酵母の世界となってしまうようです。

しかし、大吟醸の酸が1.1、1.4くらいなのに、酸が2近くあるような味のどつしりした大吟醸が市場で評価されるという傾向も始めています。神田和泉屋でも熊本酒造研究所の9号酵母で造った伝統的な造りのお酒が好評です。大阪でもやはり酸のしつかり出た大吟醸が好評と聞いています。行くところまで行ってしまった酵母戦争の結果、味のない香りだけの吟醸に食傷気味になったというのでしようか？しかし皮肉なこと、このどちらもほとんどが熊本県酒造研究所の9号酵母が母胎となつています。要はその酵母菌を人間がどのように使うかでまるで違う世界のお酒が誕生するということ。酵母菌は人間のためにではなく自身が生きるためにひたすらお酒を造り続けています。酵母菌が口が利けたらなんと言うでしょうかね？