

2003/02

175号

年間購読

02/10-03/09

# 神田和泉屋だより

天と地の恵みと  
湯い入の心で  
醸し出す  
本物の酒

## お酒の話

お酒の産業廃棄物？  
日本での公共施設も次第に完備され地方の都市でも上下水道が整備されたころ、全国で豆腐屋さんの廃業が相次ぎました。水道は使わないもの水道料金に付随する下水道料金が負担になったことが大きな理由です。豆腐屋さんと同じように酒蔵さんの井戸にもメーターが取り付けられ下水道料金がカウントされ、たいていの蔵では100万円単位の負担増となっています。水の問題はそれだけでなく一番の頭痛の種は排水問題です。小規模な酒蔵でも毎朝1〜2トンの米を研ぎます。この研ぎ汁は昔よんまげの時代のように蔵の横のどぶに流していたものです。しかし江戸や明治の時代に比べれば酒造

りを専業にする現在は蔵の規模も大きくなり研ぎ汁の量も多くなり、川から田圃などに入った水に栄養分が多すぎて青藻が発生するなどし、今は問題となつていきます。解決するためにはビルほども大きな水槽を作り微生物による分解装置を設置する必要があります。当然巨額の出費をとまいますので簡単にできることではありません。しかし垂れ流しの許される時代ではありませぬので、設置するかの選択が迫っています。火山礫を力セットに入れてそこを通してろ過、肥料にできるかどうか大学の機関で実験する提案をしました。が、、、まだ実験蔵の名乗りはありません。米を精米した時に出る「米糠」は漬けものの糠床にもなり業者さんが引き取って販売しますが、酒

蔵の精米はご飯のお米の10%精白とは違い、優良蔵では30から60%も周りを削りますから、「白糠」と呼ばれる上新粉のような米糠がたくさん出ます。これが「赤糠」と違って使い道がほとんどありません。お願いして業者さんに引き取ってもらっていました。最近はこちらと事情が違っています。ちよつとだけですがお金になります。引き取りの業者さんの話の又聞きですが、一部の大手酒蔵さんがお酒造りの原料にしているとか、、、まあ「融米造り」の酒蔵であれば、米を粉にして糖化酵素ででんぷんを糖分に換えて酒を造りますから、高度精米で出る白糠は十分に原料となります。今までも一部の酒蔵さんでは、清酒ではなくこれで自社の添加用の醸造用アルコールを作っ

ているという話はありません。またここ数年の間にこれを原料に「米（白糠）焼酎」を生産する酒蔵さんも出てきました。糠とは言っても高級米の芯にちかい部分です。その焼酎の出来映えはなかなか聞いています。そして産業廃棄物とはいえませんが、酒を搾ったとき「酒粕」というものが出ます。わざわざ漬け、奈良漬けなどの漬け物には欠かせない材料です。もちろん昔から酒蔵さんの商品となつています。ところが最近では箱に詰めるのと同時に業者さんがさつさと持ち去るといふ「酒粕不足」「酒粕の価格高騰」という前代未聞の状況が起こっています。「これくらい酒が売れてくれればな」と蔵元さんも苦笑い。最終的に誰が買っているのかと言いますと、なんと同業の大手の

酒蔵さんという話です。昔からの酒蔵さんでも上得意さんには酒粕を配っていました。ところが価格競争に勝つためにコストダウンの方法として「融米造り」の設備をした前出のような大手酒蔵さん、こういう蔵が全国各地にかなり増えましたが、そこではほんらい酒粕となる分まで酒にしてしまっているために、配る酒粕がありません。そこで業者さんを通して酒粕を購入しているわけです。まともな酒造りをしている酒蔵さんは、価格競争でこれらの蔵にいいめられています。酒粕と白糠で経営のつじつまが合う？という笑えない変な現象が起こっています。

2月の連休  
9日~11日  
お休みさせていただきます