

卓話

平成 21 年 11 月 17 日

『日本酒あれこれ』

千代菊株式会社
代表取締役 坂倉吉則様

日本酒の消費は、昭和 50 年がピークで、現在はピークの半分まで落ち込んでいます。大体どこの国でも国酒は減少しています。日本酒は量で焼酎に負け、構成比は 7%ほどだと思います。もともと酒は全てが地酒で、その土地に適した農作物が原料です。人が移動する時に慣れ親しんだ酒を持



って世界へ出るので、ワインやウイスキーは世界に出回るようになりました。もともと全ての酒は地酒ですので、日本人は日本酒を、そして自県で生産される日本酒を嗜まれることが、正しい選択だと思います。

製造法としての日本酒の特徴は、麴菌と酵母という 2 つの微生物が関与しているということです。醗酵タンクの中では、麴菌の出す酵素が米の澱粉を糖に変え、その糖を酵母が食べて繁殖し、アルコールを出します。日本酒を 1.8 リットル作るのに八世代にまたがり、300 億匹の酵母菌が関与します。この 2 つの微生物が日本酒の複雑な香味を醸し出します。人が酒造りをするわけではなく、2 つの微生物が酒を造ってくれるので、蔵人の仕事は微生物が働きやすい環境を作ってやることです。相手が生き物なので、子どもを育てるように接します。

日本酒の楽しみ方はいろいろあると思います。最近、日本酒を嗜まれる方は、日本酒をトコトン味わい尽くそうという意欲が強いと思います。悪寒の温度は何度美味しいか？肴は何に合うか？保存方法は？などなど、ご質問をいただきます。これは日本酒にとって量から質へ転換し始めているということで、望むところであります。

お燗は一度 80 度 C のお湯でお燗してみてください。まろやかなお燗ができます。私ども千代菊は、地元羽島の有機米でお酒を醸しています。200 名くらいの皆さんが田植え、稲刈をするイベントをしています。地元の原料で醸した安心安全な酒造り。この酒が今回、モンドセレクションで金賞をいただき、益々がんばるつもりでございます。ありがとうございました。