

“お酒の話” (第1話)

当センターの大きな業務の一つとして、県内酒造メーカーや消費者の皆さまへの技術支援や情報提供を行っています。そこで、今回から3回シリーズでお酒についてのあれこれをご紹介しますので、お酒を楽しむ際の“おつまみ”にでもしていただければ幸いです。

世界各地にはその地域や民族特有のお酒があります。日本は日本酒や焼酎、中国は紹興酒や茅台酒、フランスのワイン、ドイツのビール、イギリスのスコッチウイスキー、アメリカのバーボンウイスキー、ラム酒等どれもその地域の主要農産物を使ったものです。醸造酒あり蒸留酒ありで、冠婚葬祭や神事などその地域の文化と深く結びついています。

このようにお酒の種類はたくさんあり、わかりにくいので、製造方法の違いから3つに分類して、それぞれのお酒を紹介してみたいと思います。他に発酵方法の違いからまた酒税法からの分類もあります。ちなみに酒税法では清酒、合成清酒、焼酎、みりん、ビール、果実酒類、ウイスキー類、スピリッツ類、リキュール類そして雑酒の10種類に分類されています。では醸造酒、蒸留酒そして混成酒という3つの製造方法の違いからお話します。

醸造酒は、いろいろな原料を発酵させて造ったお酒で、日本酒、紹興酒、ビール、ワイン等がこれに相当します。お酒の発酵は、酵母菌が糖(主にブドウ糖)をアルコール(エチルアルコール)に変える生物反応です。

日本酒は米を、紹興酒は麦と米を、そしてビールは麦を原料としています。米、麦はデンプンからできていますが、酵母菌はこれらデンプンを直接発酵できない

ので、デンプンを糖にまで分解してやらなければなりません。これを糖化といいますが、米や麦のデンプンをブドウ糖や麦芽糖に分解するのです。日本酒は米こうじ、紹興酒は麦のこうじ(曲と呼ばれる)がその役目をしていて、こうじはかびを繁殖させたものです。一方、ビールは大麦を発芽させた麦芽がデンプンを分解して糖を造ります。東洋はカビの文化圏、西洋は麦芽の文化圏とに分けられます。また糖化をつかさどるカビの種類は日本と中国では違うのです。日本は蒸した米に、中国では生の破碎した麦を水で固めて団子状にしたものにカビを生やします。蒸した原料、生の原料で生えてくるカビの種類が違ってきます。日本は黄こうじ菌(アスペルギルスオリゼーといいますが)、中国はクモノスカビ(リゾプス属)が生えます。酒造りに限らず、発酵食品というものは、その土地の気候風土、原料の特性に適したカビ、酵母等の微生物を上手に使いこなしているのです。

ちなみに、ワインの原料は果実です。果実はブドウ糖とか果糖という糖を含んでいますので、酵母菌が直接これらの糖を発酵させてアルコールを造ります。糖化という工程はないのです。生のジュースを放っておくとぶつぶつ湧いてくるのは、酵母菌が働いているためなのです。

蒸留酒は、醸造酒を蒸留機で加熱、蒸留してアルコール分を高めたものです。焼酎、泡盛、ウイスキー、ブランデー等が代表的なものです。

焼酎は米、麦等の穀類や芋類を原料として発酵させた醸造酒を蒸留したものです。蒸留は単式型(ポットスチル)蒸留機で1ないし2回行うので、原料固有の

香り、味があります。乙類焼酎あるいは本格焼酎と表示されているものです。また、米あるいはサトウキビ等を原料として発酵させたものを多段式(パテントスチル)蒸留機で蒸留し、純度の高いアルコールに精製したものが甲類焼酎です。無味無臭に近いものです。

ウイスキーは麦芽のみを用いて、糖化・発酵・蒸留したモルトウイスキーと、コーン、小麦、ライ麦等の穀類を麦芽で糖化・発酵させ、蒸留したグレインウイスキーに大別されます。そしてそれぞれの地域の穀類を使い分けることで、スコッチ、アイリッシュ、バーボン、カナディアンウイスキーと呼ばれています。

ブランデーはワインから蒸留されます。コニャックはフランス西南地方の地名で、ここで生まれたものを言います。

混成酒というものもあります。醸造酒や蒸留酒に草根や果実等をつけ込んだものです。我々に身近なところでは梅酒がこれにあたります。リキュールと表示されているものです。近年、若い人や女性に人気があり、消費が伸びている酒類です。

ところで、我々はいったいどのくらいお酒を飲んでいるのでしょうか。平成15年度成人1人あたり(岩手県)日本酒が10.4リットル(1升ビンで5.7本)、焼酎が10.8リットル、ビール34.0リットル(大瓶53.7本)、発泡酒24.4リットル(350ml缶70本)です。皆さん、どう感じます?

さて、岩手は南部杜氏のふるさととして広く知られています。次回は代表的な醸造酒である日本酒を少し掘り下げてご紹介したいと思います。乞うご期待!

(文献はシリーズの最後に記載します)

お問合わせ先

岩手県工業技術センター 企画デザイン部
TEL 019-635-1115 FAX 019-635-0311
URL <http://www.pref.iwate.jp/kiri/>
E-mail CD0002@pref.iwate.jp