

釀酒術語

酒母

如文字上的意思一樣，是酒的根本，也叫作「甑」。是以米，水來製造出營養豐富的酒醱狀物，可以使酵母繁殖。清酒酒醱和酒母最大的不同在於「酸味」。實際上，酵母具有很強的耐酸性，相對地，有害菌耐酸性很弱，所以在酸性很強的酒母裡，只有酵母可以不斷繁殖。

生甑

是以傳統的酒母製法而產生出的酒醱，特別需要時間和人力。利用天然乳酸菌產生的乳酸來抑制有害菌而使酵母繁殖，完成後裡面會有很多氨基酸。因為以這種方法培養的酵母非常強健，所以很適合用於釀造味道較重的辛辣酒。

山廢甑（山廢甑）

於明治時代被開發出來，製造時所需的人力及時間比生甑少。在生甑的製造裡，最花時間的工作就是「山卸（甑摺）」，為了簡化這個過程，而找出了此種較有效率的方法，並將「山卸廢止」省略成「山廢」。成品或是用其產生的酵母性質和生甑一樣。

速釀甑（速釀甑）

這是在明治時代被研發出來的，相對於讓乳酸菌產生乳酸的生甑或是山廢甑，因為在速釀甑的溶解時已先加入一些乳酸，所以可以節省乳酸菌增加的時間。因此有了「速釀」這個名字，而且是最普遍的甑。是可以釀造各種酒的萬能型酒母。除了使用乳酸的酒母外，其他如高溫糖化甑等也逐漸被研發。

酵母

由糖製造出酒精的出芽酵母及其類似菌類的總稱。在分類上有700種以上，但在酒精發酵上很多酵母無法使用。成為其名字由來的“發酵之母”的出芽酵母，大小約5~10 μm 。以人體的身體做比喻的話，大約是紅血球大小的乳白色卵形菌，在酒和麵包等食品工業裡最常被使用，經過人工改良後，已被廣泛使用。

協會酵母（協會酵母）

由財團法人日本釀造協會所公佈的酵母都稱為協會酵母。從明治時代開始，該財團法人開始公佈協會酵母的名稱，讓在當時各地沒有獨家酵母的釀酒商也因此釀造出酒質很好的酒。

何謂山卸

在原始的材料裡，首先將蒸米，麴和水放在「半切桶」裡分成6~8等分，所謂「半切桶」是指淺平的桶子。不時地攪拌並讓其自然冷卻，在之後的15~20小時裡，一般是從深夜到清晨，一個半切桶大概由2~3人負責，使用攪拌棒，每隔3小時很仔細地將吸滿水並膨脹的米粒磨成粉。這一磨碎的工作叫「山卸」或是「甑摺」，是非常需要耐心的工作，而且在深夜進行，因為很冷，因此對釀酒的人來說是很辛苦的工作。

攪拌棒
(玉糴)

