

## 酒造用語

### 生母 しゅぼ

文字通り酒の母。酏(もと)ともいう。米、麴水で栄養豊富なもろみ状のものをつくり、酵母を増殖させたもの。清酒もろみと酵母の決定的な違いはその「酸っぱさ」にある。実は酵母が酸に強いのにに対してほとんどの有害菌は酸に弱いので、酸の多い酵母のなかでは酵母だけがどんどん増えるというわけ。

### 生酏 きもと

伝統的な酵母のつくりかたの完成型。時間と人手を掛け、自然の乳酸菌が出す乳酸で有害菌を抑えて酵母を増やす。できあがりにはアミノ酸が多い。この方法で育った酵母は強健で、どちらかというと味のある辛口酒をつくるのに向いている。

### 山麩 やまはいもと

明治時代に開発された、生酏の省力版。生酏製造でいちばん手間の掛かる「山卸(酏摺り)」とよばれる作業工程を廃止合理化したため、「山卸廃止」略して「山麩」という名前がついた。できあがりや酵母の性質は生酏と変わらない。

### 速酏 すぐようもと

こちらも明治時代に考案された。乳酸菌に乳酸をつくらせる生酏や山麩酏に対して、速酏では仕込む際に乳酸を加えるので、乳酸菌を生やして乳酸を蓄積する時間が省け速くできる。そこから「速酏」と名付けられた。酏の中で最も普及している。どんなタイプの酒もつくれる万能型の酵母といえる。

乳酸を使用する酵母はほかに高温糖化酏などいろいろ開発されている。

### 酵母 こうぼ

糖からアルコールをつくるサッカロマイセス・セレビシエとその仲間の菌類の総称。分類上は700種類以上いてアルコール醗酵には無縁のものが多く。名前の由来となった“醗酵の母”セレビシエは大きさ5~10ミクロンとヒトの体でいえば赤血球くらいの大きさの乳白色卵形の菌。酒やパンの製造など食品工業で活躍しているのは人の手で改良され、いわば家畜化したセレビシエ達だ。

### 協会酵母 きょうかいこうぼ

財団法人日本醸造協会が頒布している酵母をこう呼ぶ。明治時代に協会酵母が頒布されるようになって、それまで良い「家付き酵母」に恵まれなかった各地の蔵人の酒質が非常に向上した。

やまおろし

## 山卸とは？

生酏ではまず、蒸米、麴、水を「半切桶」(はんぎりおけ)という、たらいのような浅い桶6~8枚に分けて仕込みます。これを時々混ぜながら自然に冷やして、仕込みから15~20時間後、普通夜中から早朝にかけて約3時間おきに3回、半切桶ひとつに2~3人がかりで、かぶら糶(かい)という道具を使い、水を吸ってふくれあがった米粒がこなれるまで丁寧すりつぶしていきます。このすりつぶす作業を「山卸」または「もと摺り」といいますが、非常に根気のいる作業で、しかも夜中、寒気のなかですから、蔵人たちにとってつらい仕事だったわけです。

### かぶら糶 (玉糶)

