

家付き酵母 いえつきこうぼ

酒蔵に棲みついている酵母。むかしは酵母の工程中に自然にその蔵の「家付き酵母」が繁殖して酒ができていたので、「家付き酵母」の性質の優劣が酒の良し悪しに直結していた。今は銘醸蔵から選抜したり、研究者が育種した優良酵母を使うのが一般的だが自社の「家付き酵母」を分離保存して使っている蔵もある。

もろみ

できあがった酒母と米麴、蒸米、水をタンクに仕込んだものをこう呼ぶ。ここで麴による蒸米の溶解糖化と酵母によるアルコール醗酵が同時に進む。醗酵が十分に進んだものを漉せば清酒となる。

粕歩合 かすぶあい

もろみから清酒を取ったしぼり粕(酒粕)の多少を示す。仕込んだ白米に対する粕の率であらわす。たとえば、100kgの白米を仕込んで25kgの酒粕が残れば、粕歩合は25%である。粕歩合は上撰クラスでは30%以下が普通だが、大吟醸酒では50~60%というものもある。

澱下げ おりさげ

酒は貯蔵しているうちに透明度が落ちてくることがある。これは酒の中に溶けているタンパク質が変化して不溶化するためである。そこで柿渋などの「澱下げ剤」を使ってにごりの原因となるタンパク質を沈殿、除去する。これを澱下げという。ほかの醸造酒でもよく行う方法だ。

活性炭 かっせいたん

日本酒では酒質を整えるために粉末活性炭を使うことが多い。使用法は普通、酒に少量の活性炭を分散させて雑味成分などを吸着させてから濾過するという簡単なもの。この活性炭の使い方も個性を出すポイントなのでメーカーそれぞれの工夫がある。

あらばしり

もろみをしぼるとき、最初に出てくる酒を「あらばしり(荒走り)」とよぶ。その後は「なかだれ(中垂れ)」、最後に加圧して出てくるお酒は「せめ(責め)」という。しぼりたてのお酒は、少し炭酸ガスを含み、醗酵中に酵母が生産するフルーティな香りや麴の香りが豊かである。

また、その年の新米で造られたお酒を「あらばしり(新走り)」とよぶ。

鑑評会 かんびょうかい

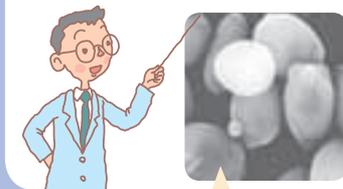
酒を鑑定、評価する会ということから造られた語。審査で優劣をつけるのが主目的の品評会とちがい、鑑評会では出品された個々の酒に対する専門家の評価を製造者に示して技術向上に役立ててもらうことを第一の目的にしている。

全国新酒鑑評会

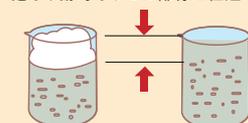
酒類総合研究所が開催(平成19年から日本酒造組合中央会と共催)する、清酒を対象にした鑑評会。その年度の新酒の吟醸酒を対象にしている。第1回開催が明治44年という伝統ある鑑評会である。毎年ここでの金賞受賞を目指して全国の釀元から多数の出品がある。

主な協会酵母(清酒用)の種類と特徴

種類	特徴
泡あり酵母	6号 醗酵力が強く、香りはやや低くまろやか、淡麗な酒質に最適
	7号 華やかな香りで広く吟醸用及び普通醸造用に適す
	9号 短期もろみで華やかな香りと吟醸香が高い
	10号 低温長期もろみで酸が少なく吟醸香が高い
	11号 もろみが長期になっても切れが良く、アミノ酸が少ない
泡なし酵母	14号 (金沢酵母)酸が少なく低温中期型もろみの経過をとり特定名称清酒に適す
	601号 特徴は6号と同じ
	701号 特徴は7号と同じ
	901号 特徴は9号と同じ
	1001号 特徴は10号と同じ
	1401号 特徴は14号と同じ
	1501号 (秋田流・花酵母 AK-1)低温長期型もろみ経過をとり、酸が少なく、吟醸香の高い特定名称清酒に適す
1801号 まろやかな味わいと華やかな香りが特徴で特定名称酒に適す	



泡なし酵母ならこの部分に仕込む



普通の清酒酵母のもろみ 泡なし酵母のもろみ

泡なし酵母

清酒酵母は普通、もろみを仕込んで4日目から10日目くらいまで、もろみに蓋をするようにこんもりと泡の層を形成します。泡なし酵母はこの泡をつくらないように改良された酵母です。泡がなくなると何が良いかといいますと、まず、蔵人さんが泡のついたタンク壁を清掃する「泡掃除」という作業から開放されます。醗酵旺盛で泡が吹きこぼれてしまう事故の心配もありません。それと、泡が上がらない分、同じタンクにたくさんもろみを仕込めるようになります。なお、泡なし酵母は酒類総合研究所の前身である醸造試験所が開発、実用化したものです。