

酒造用語

คำศัพท์ที่ใช้สำหรับการผลิตเหล้าสาเก

Shubo (酒母) หัวเชื้อยีสต์

ในญี่ปุ่น *shubo* หมายถึง 'มารดาแห่งสาเก' และยังเรียกว่า *moto* ด้วย *Shubo* เป็นยีสต์ mash ที่ทำจากส่วนผสมที่มีคุณค่าทางโภชนาการของข้าว *koji* และน้ำมอดดูเหมือน *moromi* (หน้า 13) แต่ *shubo* มีรสเปรี้ยวจัด ส่วน *moromi* ไม่เปรี้ยว สาเกยีสต์ทนต่อความเป็นกรด แต่แบคทีเรียที่ไม่พึงประสงค์ไม่สามารถทนได้ ดังนั้นใน *shubo* ที่มีความเป็นกรดสูง จึงมีเฉพาะสาเกยีสต์เท่านั้นที่เพิ่มปริมาณมากขึ้น

วิธีการ Ki-moto (生酛)

เป็นวิธีการแบบดั้งเดิมของการทำ *shubo* แลคติกที่ผลิตขึ้นมาจากเชื้อ *lactobacilli* ธรรมชาติจากระยะเวลานานและการดูแลเอาใจใส่ของผู้ผลิต วิธีการนี้จะช่วยในการเพิ่มจำนวนของยีสต์ในสาเก หัวเชื้อนี้มีกรดอะมิโนเป็นจำนวนมากและเป็นประโยชน์ในการผลิตสาเกแห้งที่มีรสชาติที่เข้มข้น

วิธีการ Yamahai-moto (山麴酛)

วิธีการประหยัดแรงงานแบบ *ki-moto* รับการพัฒนาขึ้นในยุคเมจิ (ปี ค.ศ.1868-1912) วิธีการนี้จะละเว้นกระบวนการยุ่งยากที่เรียกว่า *yamaoroshi* (หน้า 12) แต่กระบวนการตอนสิ้นสุด และคุณสมบัติของยีสต์เหมือนกับที่ได้จากวิธีการ *ki-moto*

วิธีการ Sokujo-moto (速醸酛)

วิธีการนี้ได้รับการพัฒนาขึ้นในยุคเมจิ (ปี ค.ศ.1868-1912) ในวิธีการก่อนๆ กรดแลคติกจะผลิตขึ้นในขั้นตอนต้นๆ แต่ในวิธีการนี้ จะเติมกรดแลคติกลงไป ดังนั้นจะช่วยลดเวลาในการหมักลง ปัจจุบันวิธีการนี้เป็นหนึ่งในวิธีที่นิยมมากที่สุด เพราะสามารถผลิตสาเกประเภทใดๆก็ได้

Kobo (酵母)

คือ ยีสต์ที่เรียกว่า *Saccharomyces cerevisiae* ซึ่งแปลงน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ในขั้นตอนของการผลิตสาเก ทั้ง คำในภาษาละติน *cerevisiae* และ คำในภาษาญี่ปุ่น *kobo* หมายถึง "มารดาแห่งการหมัก" ซึ่งมีอยู่มากกว่า 700 สาย พันธุ์ของยีสต์ธรรมชาติและยีสต์คัดเลือก แต่ส่วนใหญ่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตสาเกแต่อย่างใด เซลล์ของ *S. cerevisiae* มีขนาด 5-10 ไมครอน มีสีเขียวขุ่นและมีรูปร่างคล้ายไข่ ยีสต์นี้จะถูกใช้สำหรับการผลิตสาเกและถูกมนุษย์เพาะเลี้ยงเอาไว้

Kyokai-kobo (協会酵母)

สายพันธุ์ยีสต์ที่แจกจ่ายโดย 'สมาคมผู้ผลิตสุราของญี่ปุ่น.' ในยุคเมจิ (ปี ค.ศ.1868-1912) ภายหลังจากการเริ่มแจกจ่าย *kyokai-kobo* คุณภาพสาเกของโรงผลิตที่ไม่เคยมียีสต์ที่ดีก็พัฒนาดีขึ้นอย่างมาก

Yamaoroshi

ขั้นตอนหนึ่งในการทำ *shubo*

ในวิธีการแบบดั้งเดิมของการทำ *shubo* ผู้ผลิตจะต้องคลุกเคล้าข้าวและ *koji* ให้เข้ากันได้ดี เพื่อที่จะได้มีการหมักที่ดีขึ้น ผู้ผลิตจะใส่ข้าวหนึ่ง *koji* และน้ำลงในถังกันต้นๆ หลังจากปล่อยส่วนผสมให้เย็นลงเป็นเวลา 15 ถึง 20 ชั่วโมง ก็นำมาคลุกเคล้าด้วยเครื่องมือที่เรียกว่า *kabura kai* กระบวนการ *yamaoroshi* นี้ต้องใช้ความอดทนและกำลังคนและเป็นงานที่ใช้พลังมากในช่วงเวลาที่หนาวเหน็บในฤดูหนาว

Kabura-kai (Tama-kai)

ที่จับไม้หรือไม้ไฟ

ไม้พาย

