

日本の良さが活きた酒造り

① 杜氏の役割

杜氏は、酒造りを行う蔵人というチームをひきいる責任者です。日本酒造りでは、「一こうじ、二もと、三（もろみ）づくり」という言葉があり、同じお米を使ったとしても、こうじをどのようにつくるか、もとやもろみをどのようにつくるかという人の技により、ちがった味わいがうまれます。酒造りの技は、杜氏の組合が行う講習会や技を競う大会を通して伝わり、向上してきました。



② 酒造りの環境

酒造りには、良い水と空気が必要です。水は、酒造りの原料として、またお米を洗って蒸すときやびんの洗浄にも必要です。そのため、酒蔵は良い水がたくさん得られる場所を選んで建てられています。さらに、蒸し上がったお米を冷やすときには、きれいな空気も必要です。酒蔵は、地域の人々とともに、きれいな水や空気が得られる山や川を守る運動にも取り組んでいます。



③ 地域とのつながり

酒蔵は、農家と使うお米の量や品種や品質について話し合いを行い、できたお米を買っています。また、酒造り、びん詰めや出荷、販売にいたるまで酒蔵では近くの人が多く働いています。地域で造られるお酒は、地元のお祭りや行事にもかかせません。味わいも地元の料理とよく合うようにつくられています。最近では、歴史のある酒蔵を国内外の人がおとずれる地域の観光資源として活用しようとしています。



④ 文化と歴史

和食の調理によく使われる、日本酒、本みりん、みそにしょうゆ。これらの製造にはすべてこうじが用いられています。こうじは古くから日本人の食生活をささえてきました。こうじを使った酒造りは平安時代に書かれた文書にも記録があり、1000年をこえる歴史があります。また日本酒は、神社に奉納されたり、お祭りや結婚式などの行事で人々にふるまわれたりするなど、身近な所で使われています。



登録無形文化財「伝統的酒造り」について

日本の伝統的な酒造りは、しなやかな感性とすぐれた技術でみがき上げられてきた日本が誇る食文化です。この「伝統的酒造り」のわざは、令和3年に登録無形文化財となり、さらにユネスコ無形文化遺産への登録をめざして現在申請中です。ぜひ、応援をお願いいたします。

ユネスコ無形文化遺産登録を目指しています！



掲載されたイラスト・写真はイメージです。
お酒は20歳になってから。飲酒運転は、絶対にやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。

こうじと酒造り



発行／日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会
〒105-0003 東京都港区西新橋1丁目6番15号 日本酒造虎ノ門ビル内
TEL 03-3501-0103 FAX 03-3501-6018

製作・印刷／凸版印刷株式会社

編集・制作／株式会社アイシーエム

イラスト／原田優子

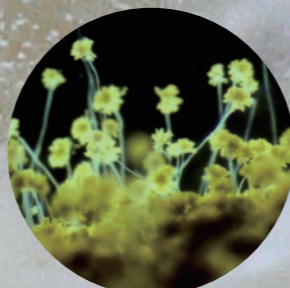
写真協力／木屋正酒造株式会社 大西唯克、株式会社秋田今野商店 佐藤勉



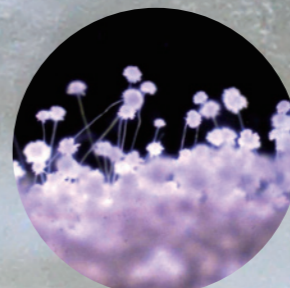
令和4年度文化庁伝承事業補助金

こうじと酒造り

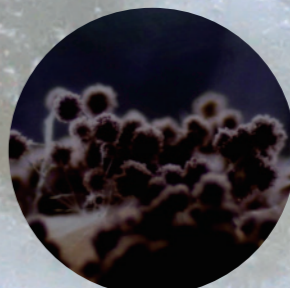
こうじって、
なんだろう？



黄こうじ菌



白こうじ菌



黒こうじ菌

こうじのはたらきと人々の努力が続いてきた、日本の伝統的な酒造りについて学ぼう

① こうじの大切さについて学ぼう

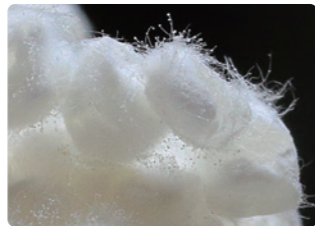
日本の伝統的酒造りでは、こうじ菌と酵母菌という2つの微生物が大切なはたらきをしています。こうじ菌を使った酒造りは、世界的にもめずらしいのです。

「こうじって、なんだろう? ~こうじの役割~

こうじとは、酒造りに使われるお米を蒸して、こうじ菌というカビの一種を蒸米の内部まで深く繁殖させたもの。日本の伝統的酒造りには欠かせない、大切な存在です。



こうじをつくるため、こうじ菌を蒸米にふりかけます。



でき上がったこうじ。こうじ菌の菌糸が綿のよう。

こうじ菌には、黄こうじ菌、白こうじ菌、黒こうじ菌があります。主に黄こうじ菌は日本酒、白こうじ菌は本格焼酎、黒こうじ菌は泡盛に使われています。

「こうじのはたらき デンプンを糖に変えてくれる

日本酒の原料であるお米は、酵母菌が育つに必要な糖がありません。そこで、こうじによってお米のデンプンを分解して甘い糖に変えることで、酵母菌がふえて、糖からアルコールと二酸化炭素が作られます。

発酵をうながす

酵母菌にビタミンなどの栄養を与え、発酵をうながします。

酒の風味をゆたかにする

こうじは、お米のタンパク質をアミノ酸に分解します。それによって酒の風味がゆたかになります。

知ってる? 甘酒もこうじで作られています

日常でよく飲まれている甘酒も、実はこうじとお米を合わせて発酵させた飲み物*です。甘酒はその名前通りの甘さが特徴ですが、これはこうじが、お米の中のデンプンを糖化した結果によるものです。あわせてこうじは、お米の中のタンパク質もうまみの元となるアミノ酸やペプチドなどの物質に変えます。他にも、甘酒には食物せんいやビタミンB群などたくさんの成分が含まれており、美容や健康に良い飲み物とされています。

※酒粕からつくる甘酒もあります



「こうじができるまで

およそ50時間をついやし、こうじ室という特別な部屋で手間ひまをかけつくられます。

引き込み

こうじの温度
34~36℃

蒸米を軽く冷まし、こうじ室に移します。

種切り

こうじの温度
31~33℃

蒸米にこうじ菌をふりかけます。

切り返し

こうじの温度
30~32℃

温度のむらをなくすため蒸米をほぐします。

盛り

こうじの温度
32~34℃

蒸米を箱などに小分けします。

仲仕事

こうじの温度
34~36℃

蒸米にくぼみをつくって表面積を広げます。

仕舞仕事

こうじの温度
37~39℃

蒸米をまぜて、さらに表面積を広げます。

出こうじ

こうじの温度
42~43℃

こうじ室から出します。

温度のむらをなくすため、工程の途中で箱の上下を入れかえます。

② こうじを使った酒造りについて学ぼう

1000年以上も前から始まったといわれるこうじを使った酒造り。日本各地でそれぞれの気候や風土に合わせて発展を続け、さまざまな種類の酒が生まれ受けつがれてきました。ここではその代表的な造り方を紹介します。

「日本酒ができるまで

およそ60日間かけて、心をこめた作業で日本酒はつくられます。
(黄色い箱でぬられたところは伝統文化の技です)

精米

洗米

お米をきれいに洗い、水を吸わせます。



よりおいしくするため、まわりのタンパク質や脂肪を削ります。

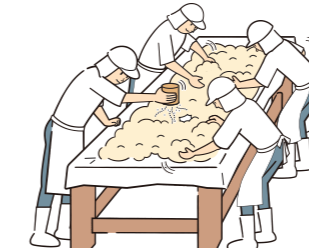
蒸す

お米を蒸すことで、こうじ菌を繁殖させやすくしたり、もろみの中で溶けやすくします。



こうじづくり

蒸米にこうじ菌をふりまいて菌を繁殖させます。
(左ページ「こうじができるまで」)



もとづくり

こうじと蒸米と水、そして酵母菌を入れて「もと」をつくります。



もろみづくり

酒母にこうじ、蒸米、水を加えて「もろみ」をつくり発酵させます。



酒粕

搾り

ろ過・火入れ



貯蔵・ビン詰め

「本格焼酎・泡盛の造り方

焼酎は、まず水とこうじと酵母を合わせ「一次もろみ」をつくり、そこに蒸した芋や麦、米、そばなどと水を加え「二次もろみ」をつくり、発酵させてから蒸留します。一方で泡盛は、一次もろみを蒸留してつくられます。

水 + こうじ + 酵母
一次もろみづくり

+

水 + 主原料
芋、麦、米、そばなど
二次もろみづくり

蒸留

焼酎

蒸留

泡盛

「本みりんの造り方

蒸したお米とこうじを原料として使う点は日本酒と同じですが、本みりんづくりでは酵母ではなく焼酎と一緒に仕込みます。そのため酵母菌による発酵作用がなく、こうじのはたらきによって分解された糖分やアミノ酸が残り、甘めの味わいとなります。

こうじ + 蒸したもち米 + 焼酎
もろみづくり

搾り

熟成

ビン詰め