

# 伝統的酒造りとは

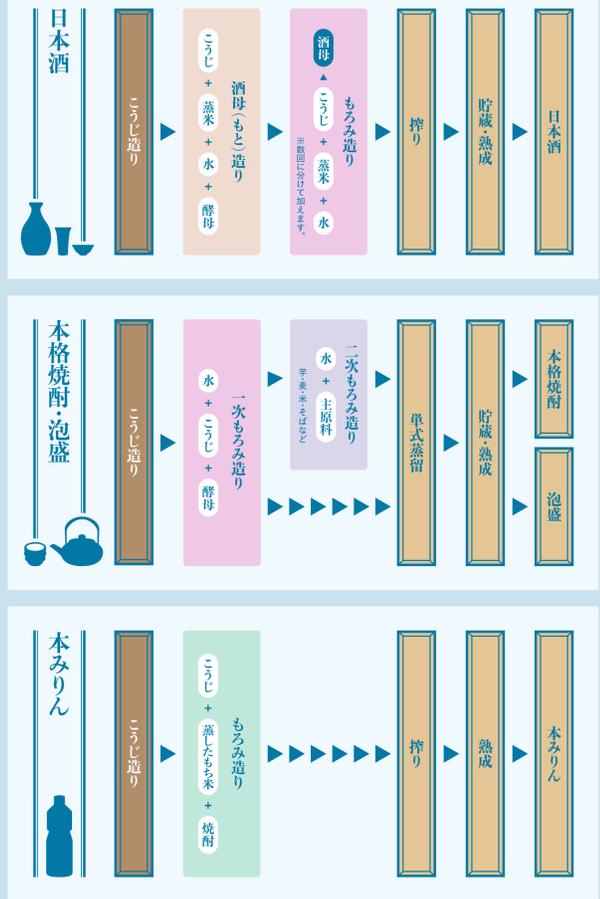
世界に誇るべき酒造りを、あなたはどのくらいご存じですか？

「伝統的酒造り」は、長い歴史のなか、また人々とのつながりのなかで磨き上げられてきた日本の文化です。

その礎を握っているのは、日本で育まれた「麹菌（こうじきん）」と、「杜氏（とうじ）・蔵人（くらびと）」といった酒造りのプロフェッショナルたち。その存在があったからこそ、その地域ならではの気候風土を活かしたお酒「日本酒や本格焼酎・泡盛、本みりん」が生み出され発展してきたのです。

もちろん、そうしたお酒は、祭りや結婚をはじめ日本の慣習や儀式、行事などにおいても欠かせません。日本人の暮らしや文化との深い関わりも含めた、日本の「伝統的酒造り」が世界から今、注目を集めています。

麹菌の使用が日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりに共通する伝統的酒造りの特徴です。



## 日本の誇り 国酒

日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん。麹菌を使う「伝統的酒造り」によって生まれたお酒を「国酒」と呼びます。

## PRIDE

それぞれを簡単に紹介すると、米と米こうじで造られるのが日本酒。主食である米を使うことから神前にはかならず日本酒が捧げられています。その歴史も千年を超えるのだとか。日本酒には主に黄麹菌が使われています。

本格焼酎と泡盛は、麹菌を使う発酵技術と蒸留技術が出て、日本の南の地域で生まれた蒸留酒。米以外にさつま芋や麦などの原料を使い、その風味がしっかりと活きているのが特徴です。主に黒麹菌や白麹菌が使われています。

そして、日本の代表的な酒類調味料が本みりん。本格焼酎に蒸したもち米と米こうじを加えて仕込み、時間をかけてじっくり熟成させて造られます。江戸時代から、たれやゆなど幅広く使われてきた国酒の一員です。



## 和食と国酒



和食とは切っても切れない。国酒の魅力を紹介しましょう。近頃「フリンジ」という言葉が流行しています。料理を作るのはがけが、よく聞きます。お酒と食材や料理を組み合わせ、双方が出会ったときのおいしさを愉むことをいいます。たとえば「フリンジ日本酒」では、野菜の天ぷらなどの食材を活かした料理。香ばしい本格焼酎であれば相性抜群の味噌を使った料理。上品な甘みはもちろ、味の深みやコク、美しい照りやツヤを与えてくれます。また、蒸餾を防いだり、臭みを消したりするの、本みりんの効果です。

# KOJI 日本酒の宝 麹菌

日本ならではの酒造りで欠かさない存在が「麹菌」です。

「麹菌」は、日本を代表する微生物として、2006年に日本醸造学会から「国菌」に認定されています。「麹菌」は、味噌や醤油などの醸造にも使われ、麹菌を蒸した米や麦などに繁殖させたものが「こうじ」です。「こうじ」には、デンプンを糖に、タンパク質をアミノ酸に分解する働きがあります。伝統的酒造りに使われる「麹菌」は、黄麹菌、白麹菌、黒麹菌の三種があります。



写真協力/木屋正造造株式会社 大西唯実、株式会社秋田今野商店 佐藤勉

酒造りに対し、ワインはブドウに含まれる糖分を発酵させますが、日本酒や本格焼酎・泡盛は、こうじの働きによって原料のデンプンを糖に変えながら同時に発酵が行われます。この「糖をつくりつつ発酵する」という工程は「並行複発酵」とよばれ世界でも珍しい方法です。



日本酒造組合中央会 JAPAN SAKE AND SHOCHU MAKERS ASSOCIATION

## 酒器 手のひらで味わう



日本の各地には美濃焼、瀬戸焼や信楽、越前、益子(栃木)などの陶器。有田、佐賀の磁器など有名な陶磁器の産地があります。また、福井の越前漆器や福島の会津漆器。高知の漆器なども有名です。旅先で見つけた自らの酒器。親しい人から贈られた大切な酒器など、自分のお気に入りの器で愉しむ酒は格別な一杯です。

お気に入りの酒器は、飲み物だけでなく、見た目や手ざわりも愉しむために工夫されています。温めた日本酒には陶器、冷やした日本酒にはガラスの器がよく使われています。本格焼酎や泡盛を愉しむために、沖縄のガラス、鹿児島黒いなど専用の酒器があります。

## TOJI 杜氏



杜氏から漂う風格は、すべての情熱をかけて、酒造りに取り組んだ証あかしです。「杜氏」とは、酒造りを統括するリーダーのこと。その仕事は、原料の選別から調整、こうじ造り、仕込み、発酵管理まで、酒造りのすべての工程に及びます。気や温度、原料の状態を極めて酒造りに適した状態に整え、麹菌の生育や発酵の進み具合を調整しながら、目的とする味や香りに仕上げます。

杜氏には、リーダーシップはもちろんのこと、自らの酒造りの経験から導かれた洞察力に加え、化学や機械工学、微生物に関する知識なども求められます。おいしさを追求し、色や香り、味の鋭敏な感覚なども、杜氏の実力を左右する大切な要素。すべての感覚を研ぎ澄まして、伝統的酒造りに向き合っています。

## CRAFTSMANSHIP 技の継承



伝統的の技を未来に受け継ぐために必要なのは、しなやかな感性を生かした酒造りかもしれません。「伝統的の酒造り」において、受け継がれていくべきものは何でしょうか？ もちろん、まず挙げられるのは「技術」です。ただしそれは昔ながらのやり方がそのまま受け継がれているわけではなく、原料、水、こうじ、自然の恵みと向き合いながら、杜氏と蔵人たちは、原料の特性や、麹菌の生育や発酵について、分析や評価を行い、必要に応じて調整を行っています。

### 旅のすすめ

きっと、新たな発見と感動が！ 出かけましょう、国酒を味わう旅へ！

日本各地には、実に多くの酒蔵があります。名所・史跡を巡る旅もいいものですが、お酒好きの方であれば、普段愛飲している酒が造られている地方を訪ねる旅はいかがでしょうか？「酒蔵は観光資源」、近年はそうした考えも一般的になっています。

おすすめしたいのが、酒蔵を巡る「酒蔵ツーリズム」。見学や試飲ができる酒蔵や酒蔵に併設するレストランも増えてきました。新潟では天然の雪を利用した貯蔵庫や酒蔵の見学ができます。最近では体験型のアクティビティである日本酒造り体験や本格焼酎や泡盛のオリジナルブレンド体験も人気です。

## 体験する

文化庁「伝統的酒造り」特設サイト  
[https://www.bunka.go.jp/traditional\\_sake\\_making\\_symposium/](https://www.bunka.go.jp/traditional_sake_making_symposium/)

国税庁ユネスコ無形文化遺産「伝統的酒造り」について  
<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/koujikin/index.htm>

●お酒は20歳になってから。●お酒はおいしく適量を。●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、幼児・乳児の発育に影響する恐れがありますので、気をつけましょう。●のんだあとはリサイクル。