

# 日本酒を探る

35期生

## I. テーマ設定の理由

日本酒とは、わが国独特の方法によって、米から作った酒のことである。日本の国家を代表する儀礼用の歌が、国歌「君が代」であれば、わが国を代表する旗は「日の丸」の国旗であり、国民が最も愛する花が国花の桜なのである。すると、日本酒こそ、イギリスのウイスキー、ドイツのビール、ソ連のウォッカ、支那のラオチュウなどと肩をならべてわが国の世界に誇るべき国酒、国民酒である。その日本酒はどのように出来るのであろうか調べてみることにしました。

## II. 研究方法

・日本酒工場をたずねる

灘の酒

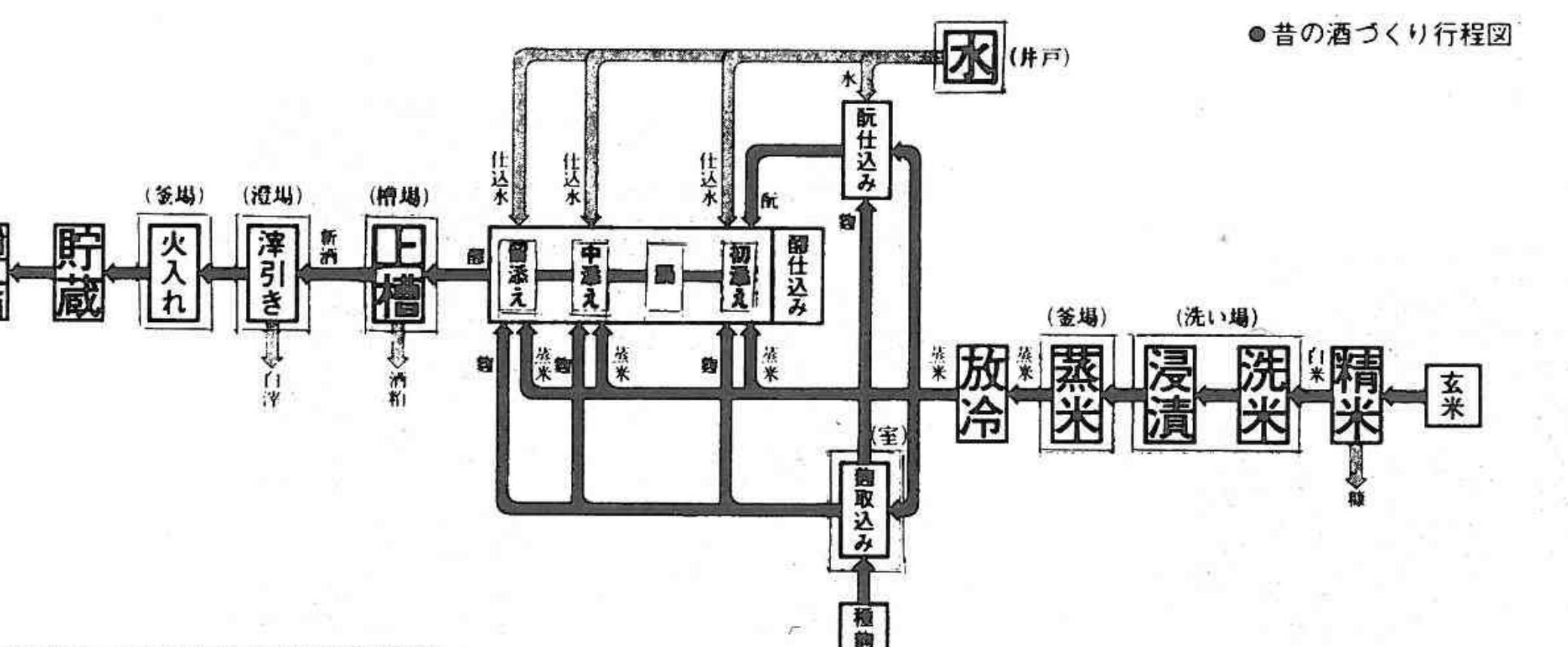
白鶴酒造株式会社 白鶴酒造資料館

伏見の酒

寶酒造株式会社 (特にタカラミリンや松竹梅や純など)

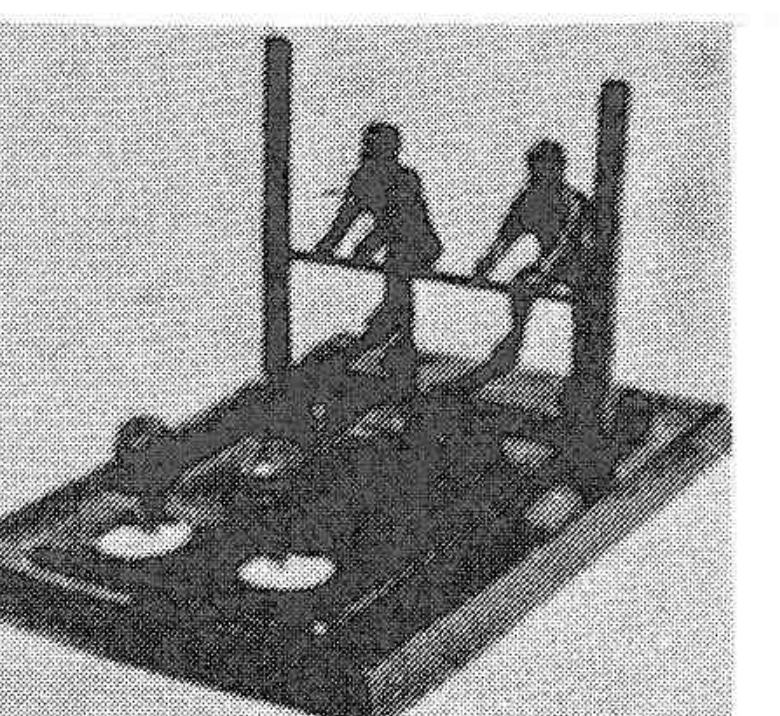
## III. 研究結果

昔の酒のできるまで



### 1. 精米

昔は玄米を石臼に入れ杵でついた。動力には水車も利用された。



この時点では精米度が高いほど甘口になり精米度が低いほど辛口になる。



## 2. 水汲み

井戸水をつかっている。その井戸水には酒に悪い鉄分がふくまれてはいけない。今日でもそのことに注意していて、その水脈の上流に、工場などを作ってはいけないことになっている。



## 3. 米洗い

昔は米洗い桶で手洗いや、何人かが桶に入って足でふんで洗った。冬が酒づくりの季節なので朝の早くから米を洗ったのである。

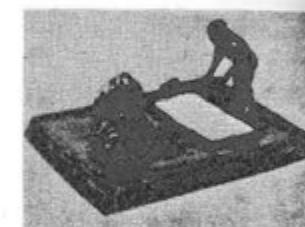
## 4. 米蒸し

大釜の蒸氣で、その上にのせたこしきで蒸すことは今でもよく見られる光景である。こしきは大桶だが、下に小さな穴があり、ここから蒸氣があがるようになっている。保温のための蓮(むしろ)で厳重に囲ってある。



## 5. 放冷

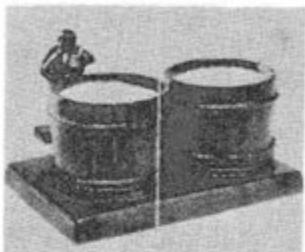
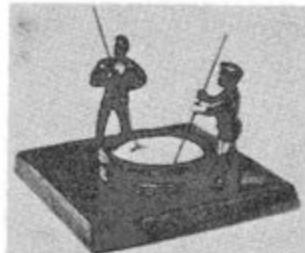
熱い蒸米(むしまい)は蓮(むしろ)や布の上にひろげて外気で一定の温度まで冷やされる。これも朝早くの午前三時ごろにしていた。



## 6. 麹(こうじ)造り



麹造りは室(むろ)と呼ばれる周囲を保温された(約20度)部屋でおこなわれる。そして床(とこ)の上で種麹(もやし)と言って麹菌のこと)をふりまき麹ぶたと呼ばれる小箱に分け、まる二昼夜(40時間)ねかせておく。すると麹カビの胞子が芽を出して、菌糸がのびてひろがり、その一部分に子実体が出来てまた胞子を作る。それのくりかえしで繁殖させるのである。



## 7. 酢づくり

先の蒸し米と、この麹とに、仕込み用の水を加えて2~3石入りの容器に入れて醸酵させると、初めは甘く、次は酸っぱくなり、さらに泡がふき上がり辛くなって、2~3週間に目どろりとした酢(もと=酒母)が出来上がる。

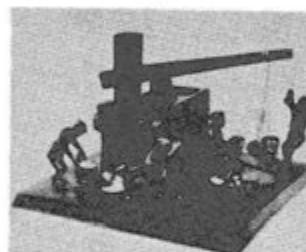
## 8. 添仕込み

もろみは仕込んでから十数日経つと、もとの場合と同じように泡が湧き上がり、それが落ちついで来る、アルコール分を十分に含んだどろどろの液になって来る。そのもろみの仕込みは、3回に分けられている。(添・仲・留)

## 9. 本仕込み



## 10. 酒しほり



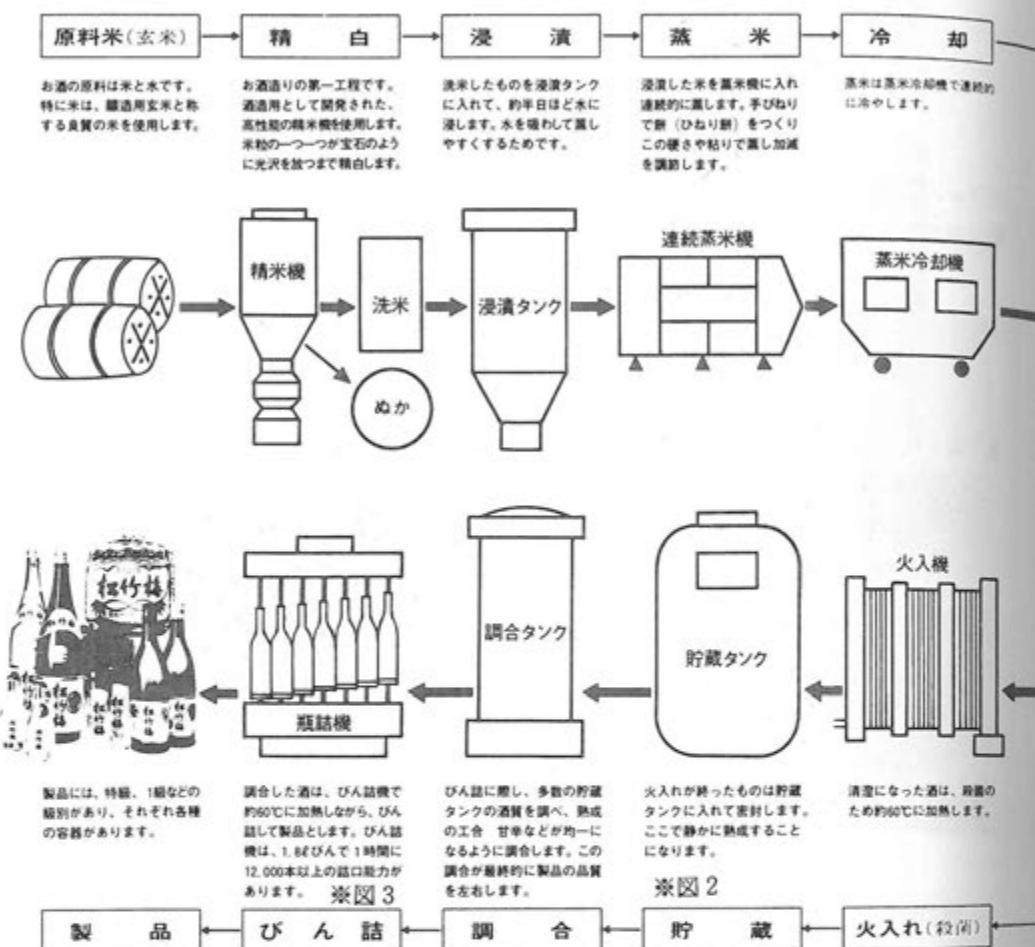
このようにして昔の酒造りはなっていた。

### 酒の成分 100cc

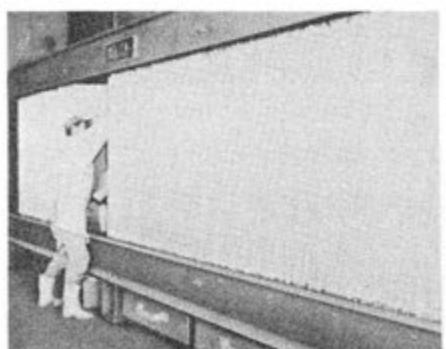
日本酒	アルコール%	カロリー	たんぱく質g	糖質g	カルシウムmg	リンg	鉄
特級	16.1	110	0.5	5.0	5.0	6.0	0.1
一級	15.6	104	0.5	4.0	5.0	6.0	0.1
二級	15.1	97	0.4	3.0	5.0	6.0	0.1

## 現在の日本酒の造り方

今では昔とちがって人間が造る酒じゃなくて、機械が作る酒になってきている。今まで時場全体にクーラーを取り入れ、真夏でも造れるようになった。



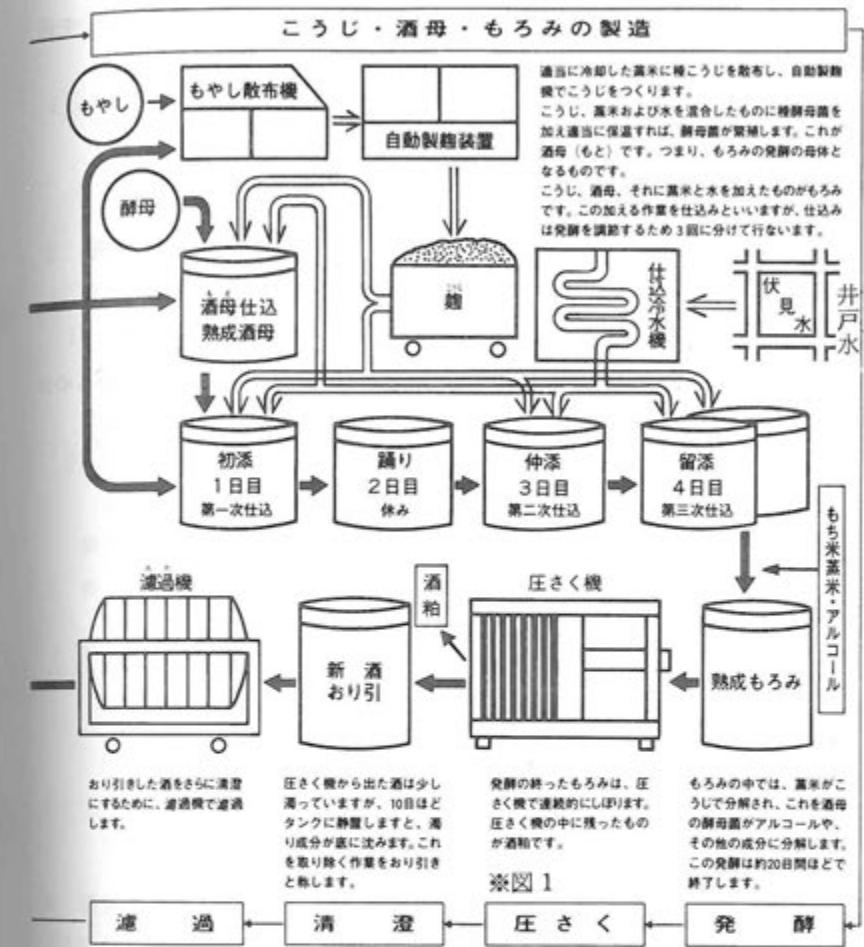
1.



ここで酒粕ができる。酒粕はカロリー20で水分52.5、たんぱく質15.5、糖質19、脂質1.5、カルシウム8.4、リン8.0など酒よりもいいことがわかる。

- 38 -

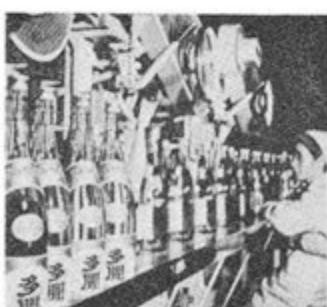
間をかけてきた所はスピーディーになり、そして昔は寒い冬にしか出来なかった日本酒が、工



2.



- 39 -



#### IV 結 果

日本の国民酒ともいえる日本酒、その造り方を今と昔で見てきた。

今では、人のする仕事は検品ぐらいで、ほとんど機械化され大量生産されるようになった。

しかし、それらの一つ一つの行程は、今も尚変わらず受け継がれ、昔ながらの味わいを保ってきていることがわかった。

#### V 総 括

反 省

。日本酒の季節が冬のために、本当に造っているのが見られなかった。

。もっとくわしく調べたかった。（歴史）

感 想

水が豊富になってもよごれていては酒は造れません。水が汚れてきた今、これから日本酒が変わっていくのではないか心配です。

#### 〈参考文献〉

日本酒物語 井上書房

日本酒入門 保育社

各工場からの資料