

日本酒造りパート3

おいしい日本酒を生産するためには、高品質の酵母が非常に重要である。発酵が始まる前に、醸造者は「酛」(もと) または「酒母」(しゅぼ) として知られる最初の発酵の準備をする。酒母は、水、酵母、米、麹菌の混合物である。麹菌が生成する酵素は、米澱粉を、酵母が食べるための単純な糖に分解する。酵母が生き残り、増殖するには、酒母が酸性である必要がある。乳酸または乳酸産生菌を加えることで生じるこの酸性度は、酵母や麹を食べる微生物を殺す。三段仕込みとして知られる3段階の発酵過程で、酒母はさらに多くの蒸し米と水と組み合わせられる。発酵タンクの温度を変えることで、杜氏は発酵速度を制御し、酒の風味を変えることができる。通常、完全に発酵させるには2~4週間かかるが、温度が特に低く保たれている場合はさらに時間がかかる。

「もろみ」として知られる主な発酵が完了すると、それを布でろ過して酒かす(未発酵の米でできた沈殿物)を取り除く。ろ過は、かつて酒槽と呼ばれる酒搾りの用具を使用して行われていた。より現代的な方法では、機械を使用して酒を圧搾する。ごく一部の最高級の日本酒は、重力によってろ過される。少量の日本酒しか生産できないとしても時間のかかる方法である。

最初のろ過の後、沈殿物が少し残る場合がある。この沈殿物を除去するには、日本酒を再度ろ過するか、沈殿物を残したまま2種類の濁り酒、オリガラミまたは二ゴリを作ることもある。柿タンニンを日本酒に加えるか、活性炭でろ過することにより、色と風味を最終的に調整することができる。