

# みんなの気になる、 “生酏、山廃造り”って何？



ついに10回目！感慨深いですね。このコーナーを読んで日本酒を飲むようになったという声を聞くと嬉しい限りです。当館ではさすがに日本酒の消費量が上がってきましたよ。

秋から冬にかけてやはり「日本酒」ですな！

さて、当館でお客様によく聞かれるのが「生酏、山廃造り」について。今月はこのことについて説明します。

## 酒母と乳酸菌の密接な関係

「酒母」とは、その名の通りお酒のお母さんのこと。日本酒を美味しくするのは酵母。だが、酒母には、日本酒造りに欠かせない酵母を増やす重要な役割があり、麴菌を付けた米麴を蒸米と水とを合わせて作ります。しかし、酒母タンクの中には酒質に悪影響を与える野性酵母や有害菌があるため、これらを駆逐し、良質な清酒酵母のみを増殖させる役割として乳酸菌が欠かせません。昔は空气中を漂う乳酸菌や蔵の天井・壁についた「家付き酵母」が酒母に偶然入るのを待つ方法（生酏造り）がしかなかったのですが、乳酸菌を予め投入する「速醸酏」という製法が明治 年に考案されました。それ以来、日本酒は品質が安定し

短期間で酒母を作れるようになったのです（現在主流の製造方法）。



## 酒母と乳酸菌の密接な関係

「生酏」とは酒母を作る上で、自然に乳酸菌が発生するのを待つ、昔ながらの製法のこと。製法の特徴は浅い桶に水分を吸わせた蒸米を入れ、櫛という道具で米粒をすり潰し糖化を促進させる「元すり（通称・山卸）」という重労働があること。1ヶ月かかけてじっくり酵母を育てる伝統的な製法の「生酏」は、複雑

な味と濃厚な腰の強い酒が多いのが特徴です。

一方、「山廃造り」は、精米や製造技術が進歩したことにより生酏造りで大変だった「元すり（通称・山卸）」を割愛した方法のことで、「山卸廃止酏」の略です。有名な言葉で「櫛でつぶすな、麴で溶かせ」の言葉通り、酵素の力のみで米を溶かします。自然に乳酸菌、酵母が入るのを待つ方法は生酏と同様なので、やはり出来上がりまでに1ヶ月程度かかります。その代わり、酸味や旨味が強く、しっかりした味になるのが特徴です。

「生酏、山廃造り」とは、自然に任せる部分が多いため、管理が難しく、丁寧に手間と時間をかけて作られるありがたい日本酒なんです。

どう？ 飲みたくなってきた？