

<「知るっば！久留米」 令和3年1月14日（木） 12：30～放送分>

城島の日本酒 ～第2回～ 「日本酒の造り方」

<ゲスト：比翼鶴酒造 取締役社長 ニノ宮 啓克さん>

坂本 MC（以下「坂本」）

「知るっば久留米」ナビゲーターの坂本豊信です。

今月は、日本でも有数の酒どころである『城島の日本酒』をテーマにお送りしていきます。

ゲストはこの方です。

ゲスト：比翼鶴酒造 取締役社長 ニノ宮啓克さん(以下「ニノ宮」)

城島で酒造りをしております、比翼鶴酒造のニノ宮です。

引き続きよろしく申し上げます。

坂本 引き続き城島で酒造りをされておられます、比翼鶴酒造取締役社長のニノ宮さんです。

よろしく申し上げます。

第2回の今日は、テーマが『日本酒の造り方』です。

本当は杜氏（とうじ）さんが一番酒造りに詳しいんですけど、

ニノ宮さんはなんといっても最高責任者でありますので、酒造りの工程を私たち素人にもわかるようにちょっと教えていただければと思います。

ニノ宮 はい、わかりました。

まず、微生物をご存知ですよね？

微生物の力を利用して、日本酒とか味噌とか醤油を作ることを醸造（じょうぞう）というんですけど、醸造して作った食品が醸造食品とか発酵食品といわれています。

これらは、非常に健康に良いということで注目されていますけど、

平成17年でしたかユネスコに日本の和食が登録されましたよね？

坂本 あー、世界文化遺産ですかね？

それに日本の和食文化が登録されたということですね。

ニノ宮 そうです。なぜ和食文化が登録されたかということ、油脂分を使わずに、ほとんどが発酵食品であるということですよ。

これが美容や健康に非常に良いということで、世界で認められたわけですね。

そういうことで、結局のところ微生物とは何かということ、

お聞きになったことがあるかと思いますが、「麴（こうじ）」と「酵母（こうぼ）」ですね。

麴の中に色々な麴菌がいて、でんぷんを分解する酵素のアミラーゼ、タンパク質を分解する酵素のプロテアーゼ、脂肪を分解する酵素のリパーゼなど色々な酵素を持っています。

結局のところお酒は、でんぷん質を原料とするか、もしくは糖質を原料とするかのどちらかでないとアルコール発酵しないんですよ。

だから、日本酒やビールは、穀類のでんぷん質を原料としておりまして、それを酵母が糖化して、その糖類(ブドウ糖)を酵母が食べてアルコール発酵するという仕組みです。

これは、日本酒もビールも全く一緒なんです。

ワインに関しては、そもそも糖化しなくても糖質原料があるわけですから、あとは酵母が糖を食べたらワインができます。

坂本 でんぷんを糖にするか、糖が初めからあるかという違いですね？

二ノ宮 そういうことですね。ワインなんかは、元々猿が作っていたものですからね。

坂本 ははは、猿酒？

二ノ宮 そうですね。

そういうわけで、日本酒は、お米を蒸して、お米のでんぷんを麴菌が糖化する。

でんぷんというのが、そもそも糖の塊なんですね。これをバラバラにして糖にする。

それを酵母が食べて、アルコール発酵していく。これが、お酒を作る基本的なシステムですね。

その前後における精米工程とか色々ありますが、これを話したら時間が無くなるのでね。

出来上がったもろみを絞って、透明のお酒が出てきます。

これが清酒で、残ったものが酒粕(さけかす)ですよ。

粕(かす)というと「いらぬもの」とイメージしてしまいがちですが、漬物とかにすると美味しいですよ。

これが、日本酒ができる流れですね。

ちなみに、お酒の銘柄で、正宗(まさむね)というのを聞いたことはありますか？

坂本 ええ、あります。

二ノ宮 このあたりでも、鷹正宗(たかまさむね)とかありますよね。

正宗を音読みにするのと何と読みますか？

坂本 えーっと、せい…しゅう…清酒ですね。

二ノ宮 そうそう、そうなんですよ。

だから、正宗っていう銘柄が非常に多いんですよ。あと、鶴とか亀も結構ありますけど。

坂本 おめでたい名前が多いですよ。

二ノ宮 相撲取りの名前に似たところがありますね。

その「せいしゅう」っていうのが、正式な名前なんですよ。

あるいは、日本酒っていうのは「日本民族の酒である」と我々が自慢して言っているだけで、そもそも日本酒という名前はないんですよ。

坂本 わかりやすいように、日本酒と言っているんですね。

二ノ宮 だから、本当は、清酒（せいしゅう）なんですよ。

清酒って言うのは清い酒で、それをもじってなんとか正宗。

正宗を音読みにしたら「せいしゅう」ってなるわけですよ。

坂本 正宗にした方が、縁起がいいような感じがするんですかね？

二ノ宮 そういうことですな。

清酒は、酒税法上の呼び名が正式であって、それを我々は日本酒と言っています。

ところが、日本酒って言ったのは、そもそもは明治時代になってワインとかビールが日本に入ってきてからです。

外国の醸造家が日本に来て、日本は米と米麴でお酒ができるって珍しいと興味を示して、彼らが自分の国のワインとかビールとかウイスキーに対して、日本の酒を日本酒と言ったんですよ。

これが、日本酒の始まりと言われていました。

坂本 そもそも、自分（日本人）から日本酒と言ったわけじゃないんですね。

二ノ宮 そうなんです。清酒は、そういう経緯で日本酒と呼ばれるようになってしまったんです。

そして、世界中で清酒を造るようになったので、日本で作った清酒しか日本酒とは言ったらいけないと決まりました。

坂本 ちょっとややこしいですね。

二ノ宮 もし、中国や香港で造った清酒が日本に入ってきてても、日本以外で造ったものは、日本酒ではなくあくまで清酒です。

日本で造ったものだけが、日本酒なんです。

坂本 どうなんだろう、本当は清酒が始まりなのに、なかなか複雑な気がしますね。

最近では諸外国でも日本酒の人気は高まっているみたいですね。フランス料理にも合うとかね。

日本酒は、味がものすごく強いわけではないので、お食事と合うとか言われますよね。

二ノ宮 日本酒は色々な用途があって、色々な料理にも合いますよね。

坂本 中国の方も日本酒がお好きだと聞いております。

以前、中国から来た方々と一緒にすることがありますけど、まあよくお飲みになりますね。

二ノ宮 日本人は、世界的にはあまりお酒に強くないと言われています。

ヨーロッパ系のアングロサクソンとか白人系の方は、アルコールを分解する酵素をたくさん持っているのでアルコールに強いんですね。

坂本 そういう体質なんですね。

二ノ宮 だいたい中国・韓国・日本は、ヨーロッパ系に比べればあまり強い方じゃないですよ。

あと、ラテン民族は、ヨーロッパの中ではあまり強くない方だと聞きますね。

坂本 そうなんですね。ラテン系もガブガブ飲むイメージでしたけどね。

今後もたくさん良いお酒を作って、色々な方にお楽しみいただけるといいかなと思います。

今日はなかなか科学的なお話で、バイオテクノロジーのお話をお聞きました。

ありがとうございました。

次回は『日本酒の種類』についてお話を伺いたと思います。