

世界のお酒と日本酒の違い

宮城県産業技術総合センター 橋本 建哉



【講演内容】

皆様ご存知の通り、清酒（日本酒）製造場は東北に 230 余りあり、冷やしてお燗でまた調味料として、私たちの食生活を豊かなものにしてきています。古くは、古事記にスサノオノミコトがヤマタノオロチにお酒を飲ませて退治した話が記されていることから、日本の古代に荒ぶる神を鎮めるためにお神酒を用意した風俗があったと推察されます。宮城県における酒造りは、仙台開府の 17 世紀初めに伊達政宗が近江から酒造技術者を招いて青葉城二の丸で造らせたことが記録に残っております。現在、県内には 27 社 29 製造場が、北は気仙沼、栗原から南は白石までの各地で、それぞれ特徴ある清酒造りに取り組んでいらっしやいます。

カビを用いて穀物を糖化し、酒類を醸す手法は、ヒマラヤ地帯から中国大陸、インドネシア、韓国、そして日本に分布していますが、そのなかでも日本だけが、麴菌を利用して清酒を造り、黒麴菌を利用して焼酎や泡盛を造ります。麴を使った酒造りについてははっきりした記録は、8 世紀前半に編集された播磨風土記に神代にさかのぼって麴による酒を醸したと推定されるくだりがあります。清酒（日本酒）の製造上の特徴は、穀物を糖化するのに麴菌を使い、発酵と糖化が平行して進むことにあり、その技術によって世界の醸造酒ではもっとも高いアルコール度を実現しております。

経験と勘とで熟練した杜氏たちにより受け継がれてきた酒造りは、明治以降、農芸化学の研究者たちにより、麴菌や酵母のような微生物や、お酒に含まれる成分、お酒や酒かすが持つ機能などに関していろいろと明らかにされてまいりました。今回は、清酒（日本酒）を世界の代表的な醸造酒であるワイン、ビールなどと比較し、清酒の特長についていくつかお話したいと思います。

【講師略歴】

平成 2 年 東北大学大学院農学研究科博士課程前期修了（農学修士）
同年 宮城県工業技術センター開発部醸造科
平成 11 年 組織改変に伴い、宮城県産業技術センター食品バイオ技術部勤務、
現在に至る

【受賞】

平成 17 年度 優良研究・指導業績表彰（全国食品関係試験研究場所長会）
「新規酵母を用いた低アルコール濃度清酒の開発」