

「名水あるところ、銘酒あり」といわれるように、酒の原料の8割を占めるのは「水」です。おいしい酒を造るうえで、「水」は香りや味わいに関わるとても大切な原材料のひとつです。

ここでは、お酒と水とのかかわりから、水の大切さを再発見していきます。

## 酒造りにおいしい水が 欠かせないわけ

### 酒米



▲酒米は普通のお米と比べ、米の中心部にでんぷん質が多いのが特徴です。

酒米は地元、伊賀のブランド米「山田錦」を使用しています。盆地特有の風土や源流からの清水などの環境で良質な米が育ちます。

### 洗米・浸漬・蒸米

精米した後の米を洗い、水に浸けておきます(浸漬)。水に浸けることで、米の重量の30〜35%の水分を含みます。

水は「米を洗う」、「洗った米を浸す」、「蒸す」といった工程にも使用されるので、大量に必要になります。



▲洗米のようす

### 仕込み(もろみづくり)

もろみとは、酒母しゅぼに麴、蒸米、水を仕込んだものです。このもろみが、やがて原酒になります。この仕込みには、米を1とすると、1.4倍の水が必要となります。この仕込み水は、酒の直接の原料となるので、良質な水が必要になります。



▲麴菌は米のデンプンを糖分に変える働きをし、酵母菌は糖分をアルコールに分解する働きをします。タンクの中では、麴による糖化と、酵母によるアルコール発酵を同時に進めていきます。

## 「発酵」と「腐敗」の違い

「発酵」と「腐敗」の違いは、分解して生成されたものが、人間にとって役立つものなのか、そうでないものなのかということです。

「発酵」は人為的に微生物をコントロールして生成されたもので、私たちが食べておいしいと感じるものです。微生物の「分解」の中のひとつのかたちとして、「発酵」があります。

多くの発酵食品は、体に良く、長期間保存できるという長所があり、昔からの知恵として、受け継がれています。

▼「若戒酒造」嘉永6年(1853年)酒造業を創業。蔵に併設されている「若戒吟醸館」では昔、使用していた酒造りの道具なども見学できます。

伊賀市阿保1317

TEL 0595-52-1153

HP <http://www.wakaebis.co.jp>

