



オトナのふるさと学習

月刊このへん だいすき

令和2年
3月号

作 セルジュ・タカハシ

記録や形には残らず、日々失われていく地域の記憶
いまさら人に聞けない「このへん」限定のジャンゴな話題あれこれ
ずっと「このへん」なあなたも、最近「このへん」なあなたも、
読めばたちまち、「このへん だいすき」に



寒仕込みの新酒の季節。 「このへん」のあの会社から 全国の酒蔵に送られた アレの働きで、今年も豊作。

新酒の
季節

あの会社

アレの
働き

すごい!



今では一年を通して作られる日本酒。冬に仕込む昔ながらの寒仕込みだと2月ごろまでに待望の新酒が完成し、今の季節になると店頭にも出そう。

刈野に本社を持つ秋田今野商店は発酵全般をリードする驚きの会社。善の販売に加えて研究施設も備えた全国でも指折りの発酵バイオ企業。

米から日本酒が生まれるのは、麹菌という微生物が米の成分を分解して日本酒の原料となる麹を作り出す、最近注目の「発酵」という働きのため。

寒仕込みのお酒が出回る季節。冬が本格化する十一月あたりから仕込みをはじめめる寒造りは、麹菌が少なく気温の低い冬季に麹菌が安定して働くことに加え、もろみがゆっくり発酵するため味わいが深くなると人気です。日本酒は黄麹菌の働きで麹をつくり出し、それに水と酵母を加えた酒母をもとに仕込みます。実はこの麹菌、野菜の種みたい種麹として販売されています。大仙市刈野の株式会社秋田今野商店は、明治末創業の種麹販売店で、今は全国の造り酒屋の多くに種麹を提供し、バイオ研究の施設も持つなど、世界に知られた企業に成長しています。寒仕込みとか寒造りといわれてきた冬の作業は、おいしい酒を生み出す日本人の知恵でした。現在は温度管理を厳重にして年中日本酒が作られています。この「このへん」の気候風土を生かし、昔ながらの知恵で作られた新酒の恵みは、地元の日本酒ファンにとってもたえられない醍醐味なのかもしれません。

POINT

気候を生かした日本酒の寒仕込みが、新酒の季節を迎える。「このへん」生まれの種麹は日本全国、全世界で活躍中。

