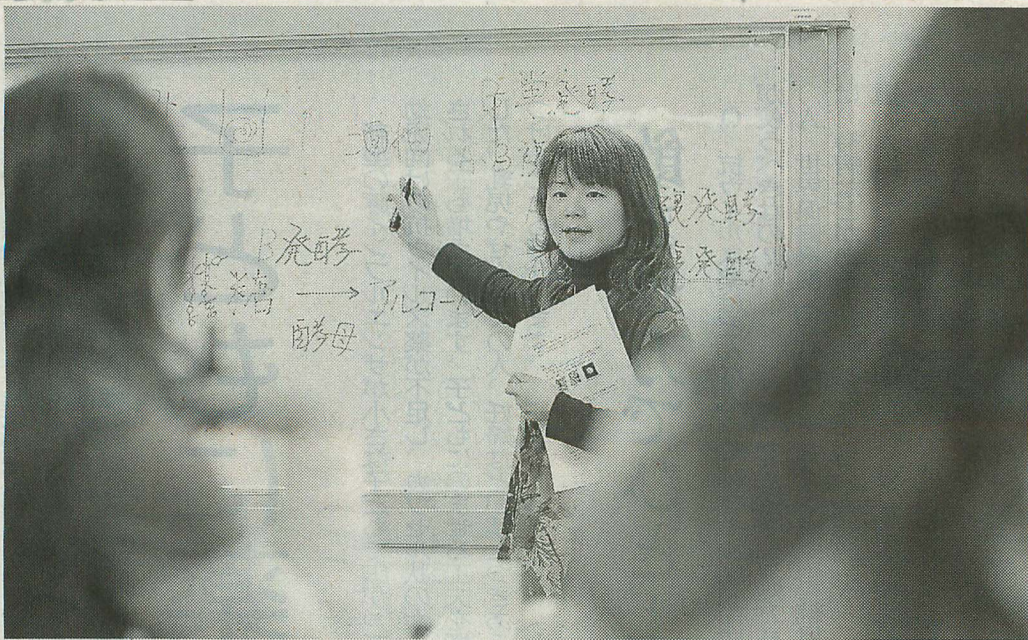


女性杜氏登場。「子育てみたいかなあ」



福酒

FUKU SAKE 日記

お酒の学校編

- ①初めての利き酒
- ②製造プロセス
- ③ラベルを読む
- ④料理との相性
- ⑤酒蔵見学
- ⑥卒業式

「お酒の学校」の第2講は11月26日、福岡市内のビルで酒造りの工程の勉強。最初に15分ほどビデオを見た後、講師による酒造りについての説明があった。

酒造りの大まかな工程はまず米を精米し、洗って吸水させた後に蒸す。蒸した米に麹菌を繁殖させて米麹を作る。麹、水、蒸した米に酵母を加え、酒のもととなる

る酒母を育てる。酒母に麹、水、蒸した米を加えてもろみを育てる。このもろみを1カ月程度かけて発酵させたものを圧搾機で搾って酒と酒かすに分けてできあがり。

熟練の感覚が勝負

この中で重要な役割を担うのが杜氏。杜氏は米が日本酒になるまで昼夜、酒造り

に励む。気温や湿度にも気を配りながら、米にどのくらい吸水させるのか、どのくらい蒸せばいいのかなど、熟練の経験や感覚が必要だという。

今回の講師の1人、今村友香さん(32)は実家の大川市の若波酒造で杜氏を務めている。父親が一時、体調を崩したことをきっかけに、家業を手伝うことを決意した。県酒造組合によると、「女性杜氏は県内で1人。全国的にも珍しいのではないか」という。

これまで、若者向けに日本酒で造った梅酒や地元のイチゴ「あまおう」を使ったリキールの開発にも取り組んできた。今村さんが酒の発酵の様子を説明する。

日本酒の特徴は「並行複発酵」。一つのタンクの中で麹がでんぷんをブドウ糖に分解する糖化と、酵母がブドウ糖を食べてアルコールを作る発酵が同時に行われるという。「これで高濃度のアルコールができる。できあがった酒も酒かすとともに、原料を

あますところなく使っているのは日本酒の誇れるところだ」と

甘口と思ったのに

説明の後は、恒例となった4種類の日本酒の利き酒。今回は、吟醸酒、本醸造酒が並んだ。口に含んでみて「甘みがあり、くいくい飲める」と書いた。ところが、講師が一例として「本醸造はキレがよくて辛口で……」と感想を話し始めて、自分の味覚を疑った。甘い、辛いつて難しい。

講義後は、場所を変えて生徒を中心に約30人の女性による懇親会。隣に座った今村さんと話が盛り上がる。

「休みの日もどうい風にならなっているのかなど常に気になって離れられない。子育てしたことないけど、育てるってこういう感じかなあ」と今村さん。私も、お酒を飲むときに一生懸命造ったんだろうなあと杜氏の顔が浮かぶのって素敵だなと思った。

日本酒造りの工程を学ぶ座学では、女性杜氏の今村友香さんが講師を務めた。福岡市中央区、山本壮一郎撮影