

清酒の醸造（初添え）をしました。

1年生総合実習（平成20年2月1日 5, 6限目）

清酒の醸造は、段仕込みといって仕込む物量を3回に分けて仕込むことに特徴があります。それぞれ、初添え、踊り（休止期間1～2日間）、仲添え、留添えと呼ばれています。仕込む量は、下記の通りです。

実験目的：清酒は、日本古来の伝統的な醸造酒で、精白米を米麴の酵素系で消化しながら、同時に清酒酵母によるアルコール発酵を営ませ、もろみをろ過したものです。今回は、酵母を大量培養し、もろみに添加する酒母廃止仕込みとしました。

供試試薬及び器具：

100リットル容醸造タンク

酒造米：品種 松山三井（精白歩合65%）

米麴（松山三井精白歩合65%、菱六もやし使用）

酒造酵母協会7号（普通酒の製造にもっともよく使われる酵母です）

	蒸米 (kg)	麴米 (kg)	水(1)	備 考
1) 初添え(1日目)	4	1	5	乳酸10ml添加
2) 踊り(2, 3日目)				酵母増殖を促進
3) 仲添え(4日目)	8	2	12	
4) 留添え(5日目)	13	4	23	

緑の仕込みが、本日の実習内容です。



①左の写真は麴（こうじ）です。

お米の粒を溶かして、お米の主成分であるデンプン質を糖化（甘くする）働きがあります。

口の中身含まれるだ液も同じ働きがあります。



②麴を1kgはかり、もろみタンクに投入します。

③麴を入れたタンクに水5リットル入れます。
この状態を水麴（みずぎく）といいます。乳酸を添加して、pHを下げます。雑菌による腐造を防ぎます。



④蒸米4kgをせいろで1時間蒸します。このお米を掛け米といいます。

⑤熱々の掛け米を広げて、室温まで下げたあと、タンクに入れます。



⑥最後に、タンクには培養して増やした酵母（こうぼ）を入れます。麴によって、掛け米が糖質になったものを酵母が食べてアルコールを出します。

2日間、踊り（この間に酵母の数が増えます）をさせた後、仲添え、留添えをしておよそ25日後にこのもろみを絞って清酒が完成します。

