

20210916_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2021年9月16日（木）19:00-20:30

場 所：Zoom

テーマ：オンラインきき酒会／第8回

「食事とのマリアージュを目指したスパークリング日本酒
～広島の「誠鏡」「富久長」の飲み比べ～」

ゲスト：中尾祐介さん（中尾醸造株式会社）

穂坂賢さん（東京農業大学醸造科学科 教授）

参加者：14人

（NPO 法人理事長、会社経営、会社員、大学教員、公務員、コンサルタント、
ライター、税理士、行政書士、司法書士など）

本日のお酒の紹介：

誠鏡／スパークリング：純米生酒です。スパークリングらしく、泡がかなり出ます。スパークリング日本酒としては甘みを抑えています。ほのかに感じる心地よい米の香りと共に食前のカンパイ酒としてもぴったりですが、意外なほど食中にも合います。特に淡白な味の海鮮料理にぴったりで、お寿司屋さんなどにも気に入っていただいています。お刺身とも合わせてみてください。

富久長／海風土：甘み+酸味、柑橘系です。白麴を使っています。クエン酸の酸味になっています。魚介と合います。火入れしてあります

目次：

1. 富久長の紹介（朝日屋酒店より）
2. 中尾醸造の紹介 ～高温糖化酒母法とスパークリング～（中尾祐介さん）
3. スパークリング日本酒 ～歴史と製法～（穂坂賢さん）

発表：

1. 富久長の紹介

富久長の今田美穂さんは、2020年、英国BBCの「世界の女性100人」に選ばれた方です。社長兼杜氏です。広島最古の酒米「八反草」を使っているのは、この酒蔵だけです。今田さんは八反草の生産を復活させました。硬いお米ですので水に漬けてもなかなか吸水せず、酒造はたいへんです。精米にも力を入れています。お米の形のまま小さくする原型精米を行っています。富久長／海風土は魚介に合います。特にカキです。富久長／海風土の持つクエン酸と合います。これは白ワインと同じです。白麴は日本だと焼酎に使っています。ちなみに、富久長／海風土はいわゆるスパークリングと少し異なる趣になっています。

2. 中尾醸造の紹介 ～高温糖化酒母法とスパークリング～

竹原市の酒蔵です。酒造を始めて150年です。酒を仕込むにあたり、醪の前段階である酒母の仕込み方法に高温糖化酒母法という技法を用いています。この手法では酵母をより純粋に培養できるため、その酵母本来の香りや味わいを活かしやすい造りを行うことができます。これは当蔵4代目（現在は6代目です）の中尾清磨が独自に開発した技法です。

本日の誠鏡スパークリングは、スパークリングの日本酒としては甘みを抑えています。通常のお酒の醪は10℃前後で仕込み期間は1ヵ月程ですが、誠鏡スパークリングの場合は発酵期間が半月ほど経ったところで一度搾ります。そこに少量の醪を戻すことで、再び酵母が添加されて再発酵を行っていきます。その後、20℃でガス圧を測定しながら8日間再発酵させます。最

後に5°C、さらに1°Cまで温度を下げて発酵を止め、冷蔵庫で保管します。

3. スパークリング日本酒 ～歴史と製法～

発泡性清酒は40年前から販売されています。当時は活性清酒、にごり酒と言っていました。醪を荒漉ししたものです。火入れされていないものが多かったです。40年前は常温流通でした。当然流通で発酵が進みます。流通中に瓶が割れることや、開栓時に天井まで吹き出すことがよくありました。このため、発泡酒が危ないとなり、なりをひそめてしまいました。一ノ蔵のすず音、出羽桜のとび六などは残りましたが、ファンだけのものとなり、広がりませんでした。その後のブレイクは、10年ほど前に発売された、宝酒造の漉によります。大手がブラッシュアップをかけました。「女性が飲んでくれる」をコンセプトに、甘め、アルコール低め、ブルーの瓶の発酵酒です。とても支持されました。この流れが現在につながっています。

発泡酒の炭酸ガスは、①シャンパーニュ製法（瓶内二次発酵）、②シャルマ製法（タンク内発酵）、③カーボネーション製法（炭酸ガス充填）によります。日本酒には炭酸ガスについての基準がありませんので、いずれの製法でもスパークリング日本酒と名乗ることができます。スパークリングワインの楽しみの一つは泡の上りをグラス越しに眺めることです。日本酒は、ワインと比較して酸味が弱く、糖分が多く、アミノ酸が多いため、劣化が進みやすいです。このため、シャンパンのように泡を長く楽しむことができません。ちなみに、微発泡性のワインの中には、乳酸菌がリンゴ酸を乳酸と炭酸ガスにする発酵によって造られるものもあります。シャンパンは、瓶内2次発酵によってお酒の中に炭酸を溶け込ませています。そのため長い時間をかけてワイン中に炭酸ガスを溶け込ませるので、いつまでも炭酸ガスがあります。

白麹が生み出すクエン酸は柑橘系の酸味が代表です。爽快さがあります。カキにレモンをかけるのは、酸味で臭みとるためです。酸味と甘みのバランスのとれている富久長／海風土はそれと同じことをしているということになります。

以上