주조 용어

주모

문자 그대로 술 (酒) 의 어머니 (母). (모토) 라고도 한다. 쌀, 물로 영양이 풍부한 지게미상인 것을 만들고 효모를 증식시킨 것. 청주 지게미와 효모의 결정적인 차이는 이「신맛」에 있다. 실은 효모가 산에 강한 것에 반해 대부분의 유해균은 산에 약하므로 산이 많은 주모중에서는 효모만이 점점 늘어가는 것이다.

기모토

전통적인 주모의 제조법의 완성형. 시간과 수고를 들여서 자연의 유산균이 만들어내는 유산으로 유해균을 억제해서 효모를 늘린다. 완성형은 아미노산이 많다. 이 방법으로 키운 효모는 강건하고 맛이 있는 매운 맛의 술을 만드는 데에 적합하다.

야마하이모토

메이지 시대에 개발된 것으로 수고를 줄인 것. 생제조에서 가장 손이 많이 가는「야마오로시 (스리)」라고 불리는 작업 공정을 폐지 합리화하기 위해서「야마오로시 폐지 (山卸止)」를 줄여서「야마하이 (山廃)」라는 이름이 붙었다. 완성품이나 효모의 성질은 기 (生) 와 다르지 않다.

소쿠죠모토

이것도 메이지 시대에 고안되었다. 유산균에게 유산을 만들게 하는 기(生)나 야마하이에 대해 소쿠죠에서는 만들 때에 유산을 더함으로써 유산균을 살려서 유산을 축적하는 시간을 줄여서 빨리 만들어진다. 거기에서부터「소쿠죠」라고 이름지어졌다. 이 가운데에서 가장 보급된 것이다. 어떤 타입의 술도 만들 수 있는 만능형 주모라고 할 수 있다.

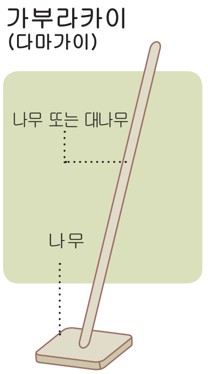
유산을 사용하는 주모는 이 외에도 고온당화 등, 여러가지가 개발되었다.

효모

당으로부터 알코올을 만드는 사카로마이세스 세레비시아와 그 중간 균류의 총칭. 분류상으로는 700 종류 이상이 있으며 알코올 발효와는 관계없는 것이 많다. 이름의 유래가 된 "발효의 어머니" 세레비시아는 크기 5~10 미크론과 사람의 몸으로 말하자면 적혈구 정도의 크기인 유백색난형의 균. 술이나 빵의 제조 등, 식품공업에서 활약하고 있는 것은 사람의 손으로 개량되어, 말하자만 가축화된 세레비시아들이다.

협회 효모

재단법인 일본양조협회가 배포하고 있는 효모를 이렇게 부른다. 메이지 시대에 협회 효모가 배포되게 되어, 그 때까지 양질의「술창고 서식 효모」를 가지지 못했던 각지의 양조장의 주질이 대단히 향상되었다.

야마오로시란?

기모토에서는 우선 증미, 물을「한기리오케 (半切桶)」라고 하는 대야와 같은 얕은 통 6~8 개로 나누어서 만듭니다. 이것을 때때로 섞으면서 자연 냉각시키고, 제조로부터 15~20 시간 후, 보통 한밤중에서 이른 아침이 되는데, 한기리오케 하나에 2~3 인 담당으로 가부라카이라는 도구를 사용해서 물을 빨아서 팽창된 쌀톨이 잘게될 때까지 잘 부셔줍니다. 이 부수는 작업을「야마오로시 (山卸)」또는「모토스리」라고 하는데, 대단히 끈기있는 작업이며, 그것도 한밤중, 추운 데에서 하기 때문에 작업하는 사람들에게도 힘든 일이었던 것입니다.