

創立の酒プロジェクト

百年前の最先端レシピでお酒を造る！

— 明治後期、酒造りに賭けた研究者のベンチャー魂の再現 —

明治後期

時代背景と創立の酒

清酒造りの科学研究が始まって26年。
醸造試験所 創立元年は、空理空論と言われていた「酒造りの科学研究」が認められた年といえます。

それから一世紀。伝来の酒造技術を、多くの研究者や技術者が冷静な科学の目と情熱的な創造力で磨きをかけ、今日の豊かな酒文化を生み出してきました。「創立の酒」はその原点を目指しました。世界で最初に分離された麴菌と酵母、創立当時から栽培され、世界で最初の酒造好適米となった「雄町」を用い、当時の最先端醸造法により「創立の酒」は醸し出されました。



仕込み水
いちの水 (西条最古の井水)

最モ佳良ナル清酒ノ酒質

アルコール 18.2%
日本酒度 +12
総酸 3.85

明治37年11月 肥田、今井田ら



使用したお米
岡山県産 雄町 (精米歩合 85%)



使用した麴菌
Aspergillus oryzae (Ahlburg) Cohn (RIB430)



使用した酵母
Saccharomyces sake (cerevisiae) Yabe et Kozai



仕込み方法
純粋酵母添加法による清酒製造方法
(しぼり：袋取りおよび槽あげ)

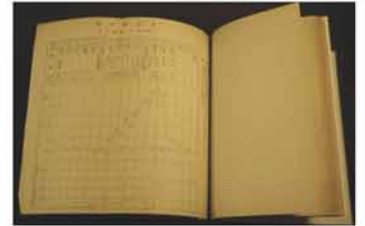


ワンポイント解説 純粋酵母添加法

江田、嘉儀、奥村の論文

酵母に純粋培養した酵母を添加するという試みは、試験所創立の10年ほど前から行われていました。当所の嘉儀金一郎氏と、江田鎌次郎も創立の翌年(明治38年)に同様の試みを行い非常に良質のお酒が出来たとされています。

今回は、この時の方法を参考に創立の酒を仕込みました。乳酸を添加しないこの方法は不安定で、当然ながら普及しませんでした。しかし、この経験が、後に嘉儀による山廃酒母、江田による速醸酒母の開発につながって行きます。



麴造りの様子



出麴直前 (総ハゼの麴)

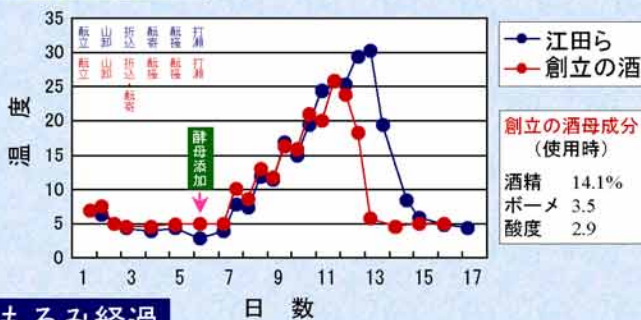


種つけ

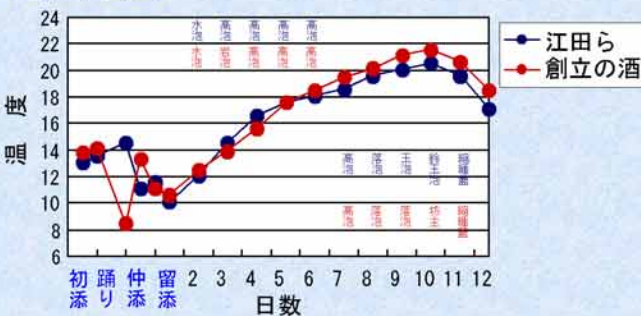


仲仕事後

酒母温度経過



もろみ経過



酒母造りの様子



甃り(す)りの様子



分け直後の酒母

Special Thanks!



アドバイスを頂いた
秋山裕一先生

ご協力いただいた方々
小林信也様、広島県酒造組合
連合会様、岡山県酒造組合連
合会様、石崎精米所様、いち
の水関係者様、横尾正敬様
(資)若竹屋酒造場) ご協
力ありがとうございました。



創立の酒の成分

アルコール 15.6%
日本酒度 +6.1
総酸 2.3
アミノ酸 2.4



プロジェクト責任者
農学博士 若下 和邦

プロジェクトスタッフ

・高橋利郎・木崎康造・後藤邦康・岩下和裕・都田健輔・小南雅彦・末岡博和
・坂本和俊・岡田德行・分析評価研究室