

生酒（なまさけ）について

日

ン

本酒は、通常2回火入れ（低温殺菌）が行われます。一回目は、^{もろみ}醪を搾って貯蔵する前に行われます。二回目は、出荷する前に行われます。60～65℃位で30分程加熱することで、酒の中に残った酵素の働きを止めることと、火落ち菌などの殺菌が目的です。酵素が残っていると、デンプを糖化させる作用が続くため、時間が経つと甘くなることがあります。また悪性の乳酸菌の一種である火落ち菌は、酒の色調を白濁させたり、香味に異常を起こしたりするので、殺菌されます。

生酒には、3タイプあります。

生酒

- 一切火入れを行わない酒
- 火入れが行われていないため、酵素や微生物が残っているので、品質が変化しやすく、保管には細心の注意が必要。

生貯蔵酒

- 一回だけ火入れされた酒
- 貯蔵前には火入れは行わず、通常瓶詰め前に1度だけ火入れされます。

生詰め酒

- 一回だけ火入れされた酒
- 貯蔵する前に1度火入れされます。瓶詰め時には、火入れされません。秋口に出るひやおろしも、これに当たります。

◎醪の醗酵が終了し、醪を搾ってからの、各生酒の製造工程です。火入れのタイミングがよくわかると思います。



火入れの技術

火入れとは、60度程度で加熱することで、酒の品質は損なわずに、余分な微生物や酵素を除去する技術ですが、これは微生物の存在が確認された、19世紀後半にフランスの科学者ルイ・パスツールによって発見（パストゥーリゼーション）されました。しかし日本では、その数百年前の平安時代から、同じ原理を使った火入れという作業が行われていました。顕微鏡もなく微生物の存在が確認されていなかった時代に、この作業が行われていたのは、日本人として誇りに思います。