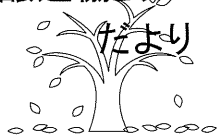


醸造協会



3月3日はひな祭りです。上巳（「じょうしまたはじょうみ」という。）の節句ですが、桃の花の咲く頃なので桃の節句といわれています。人形に自分の厄を移して流す「流し雛」の習慣と「ひいな遊び」と言われる人形遊びが合わさって、女の子のすこやかな成長を願う行事へと変化してきたのです。酒類の面から見てみると、この時飲むのは「白酒」とのことですが、

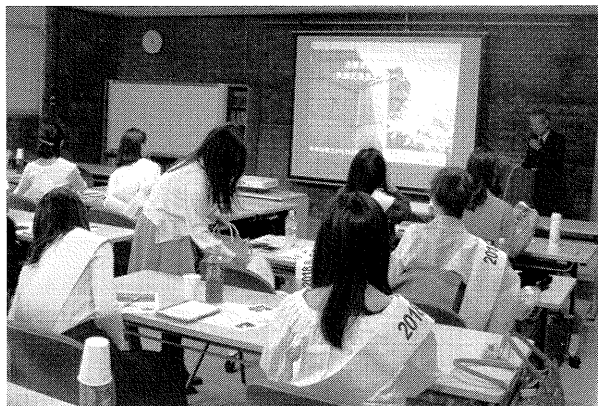
これはみりんベースに蒸し餅米と米麴を加え熟成させたものを石臼でひいたもので、れっきとしたアルコール飲料です。子供には飲ませられません。一方で、桃の節句というピンクのお酒も似合いそうですね。協会では、赤色酵母を頒布しています。これで清酒を造るとピンクのお酒になります。ちょっと発酵は弱いのですが、白のにごり酒とピンクのにごり酒が揃います。

さて、2月17日（土）には、赤煉瓦酒造工場に2018年ミス日本酒ファイナリストの皆様が見学に訪れました。これは、一般社団法人ミス日本酒のナデシコプログラムの一環ということで、日本酒の勉強のための訪問です。当日は、岡崎会長から「酒造りの技術と醸造協会の役割」と題して、公益財団法人日本醸造協会の業務概要の紹介、酵母の話として「きょうかい酵母の種類」、「泡有り酵母と泡無し酵母」、「高香気生成酵母の話」、「赤色酵母の話」、「麹菌は国菌」などの話をさせていただきました。その後、赤煉瓦酒造工場の設立の経緯、設計者妻木頼黄（つまき よりなか）のプロフィール、建物の特徴、ここから生まれた酒造技術などを紹介し、赤煉瓦内を見学させていただきました。最後に、お酒のきき酒の勉強として、ベースが同じで糖分（グルコース）と酸度（乳酸で）を変えた淡麗辛口、淡麗甘口、濃醇辛口、濃醇甘口の4種のお酒のきき当てをしましたが、半数以上の方が全問正解でした。ミス日本酒の本選は3月12日（月）、皆様方のご健闘を祈ります。

ところで、HACCP（ハサップ）というのをご存じでしょうか。Hazard Analysis and Critical Control Pointの略です。食品等の事業者が危害要因を把握し、原材料の仕入れから製品の出荷までの中で、危害要因を除去・低減させる重要な工程を管理して製品の安全性を確保する方法です。厚生労働省では、HACCPの制度化に向け2013年から検討会を立ち上げ取り組んで来ており、今通常国会で食品衛生法の改正案を提出し導入を図ろうとしています。

具体的にどのような食品衛生管理になるのでしょうか。確定はしていませんが、対象事業者は食品の製造、加工、調理、販売等を行うすべての食品事業者であり、酒類製造業、しょうゆ製造業、みそ製造業などの醸造産業も含まれるようです。適用される基準は、コーデックスのガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする基準である基準Aを原則として、HACCPの考え方に基づく衛生管理である基準Bとされています。基準AかBの区分は、従業員の数が一定以下の業者や取り扱い食品の種類が多くかつ変更頻度が高い業種、さらには一般の衛生管理で対応可能な業種などは基準Bでどうかとの考えが出されています。HACCP制度化の目標としては、東京オリンピック（2020年）としていることから、結構いそがしいことになりそうです。

今年の清酒の仕込も終盤にかかってきました。3月から4月は、新酒の鑑評会や品評会の時期です。一生懸命造った清酒がどのように評価されるのか、杜氏の皆様にとっては落ち着かないこととは思いますが、いよいよ桜の季節です。花を愛でながらの一杯が楽しみです。



2018 ミス日本酒ファイナリストの皆様(2018.2.17)