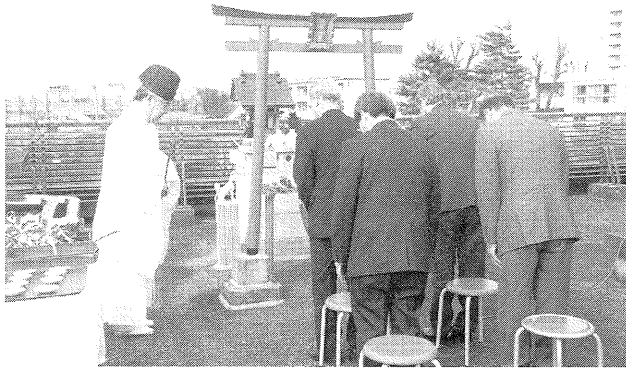


4月は春真っ盛り、新社会人がまぶしく見える月、今年の田植えに向けての田起こしの月、農作業が本格化する季節です。

協会では、恒例の飛鳥山稲荷神社の初午例祭を行いました。平成28年の初午例祭は2月18日の二の午の日に、まだ気温は低いものの春の日射しも感じられる中、協会屋上にある社にて、滝野川八幡神社の青井宮司様にお出でをいただき、会員の皆様の事業の隆盛と関係の皆様が無病息災、安全祈願

をしております。

なお、滝野川八幡神社は旧滝野川村の鎮守で、創建は建仁2年(1202)といわれる由緒ある神社です。



協会の研究室では、販売した酵母の使用に関して、よく問い合わせをいただきます。平成27酒造年度の今年は、泡なし酵母なのに泡が出たとの質問が多かったようです。泡なし酵母でも酒母の湧付休み時やもろみの高泡時に少し低い泡が出ますが、今年はそのに比べて泡が高かったところがあったように思われます。この原因としては、原料米が溶けやすかったためではないかと考えられます。昨年の秋に発表された(独)酒類総合研究所の平成27年産清酒原料米の酒造適正予測では「平成27年産清酒原料米の溶解性は、7月下旬から8月上旬に出穂する五百万石などの早生品種は、東日本では平年並みからやや溶けにくい。8月中旬に出穂する山田錦などの西日本の晩生品種は、平年より一般的に溶けやすく、昨年との比較では昨年並みからやや溶けやすいと予測されます。」とのことでした。原料米が溶けやすいと酵母の発酵により泡が立ち易くなるようです。泡なし酵母で例年より泡が高かったところは、米が溶けやすかったのではと思われます。ちなみに、泡なし酵母の泡は色が白く小さい泡で、もろみが進むにつれて消えていきます。一方、泡あり酵母の泡は酵母の種類によって泡の高さは若干異なりますが、泡の色は黄色(クリーム色)っぽく、大きな泡になります。

さて、平成28年3月23、24日には、当協会主催の第20回杜氏セミナーが王子の北とぴあで開催されました。今年のセミナーでは、全国鑑評会の平成26酒造年度の分析結果と27酒造年度の審査方法について酒類総研の藤井部門長に講演いただいたほか、私の吟醸造りの題で、秋田県の「白瀑」の山本氏、岩手県の「関山」の高橋氏にお話しいただきました。実践きき酒と個別相談では各社1点計72点のお酒を参加者に利いていただくとともに、8人の相談員が個別に各社のお酒の評価と相談を受けました。参加1社当たり、平均で3人から4人の相談員に相談できたこととなります。今年のお酒の造りでは、全体に山田錦は溶けやすかったようですが、香りと味の調和した酒質に仕上がったようです。これからは、全国各地で新酒のイベントが開催されますし、さらには全国新酒鑑評会の製造技術研究会が5月26日(木)に東広島市の運動公園で開催されます。おいしいお酒のきき酒が、楽しみです。