



5月は五月（さつき）、皐月（さつき）と言いますが、さわやかな若葉の季節です。昔は、梅雨の時期で、その間の晴れ間が五月（さつき）晴れだそうです。同じ言葉でも意味合いは違って来ますね。さて、今年2018年の1300年前の奈良時代の718年には養老律令という法律ができたそうです。この法は701年に造られた大宝律令の後継の法律だそうですが、実際の施行は757年の孝謙天皇（聖武天皇のお子さんで女帝）の時代、そして、この法の施行細則が延喜式（905年に作成開始で927年完成）です。延喜式は、当時のお酒造りについても記されているもので、白酒（しろき）、黒酒（くろき）などの当時のお酒造りについて記されているものです。しかし、法ができてから200年後に細則ができていくことになりますが、こんなので、大丈夫だったのでしょうか。

さて、日本醸造協会のホームページには、協会誌の検索機能があります。この検索機能で、必要な記事や醸造学会の論文内容を知ることができますが、最近、画面設定が変わりました。画面を開くと英語表示になってしまい、戸惑われた方もいらっしゃるかと存じます。これまでの日本語による検索ができるのですが、どのように操作したらよいか分からない方もいらっしゃるかと思います。そんな方は、次のようにしていただくと、これまでと同様の日本語検索ができます。①日本醸造協会のホームページを開きます。②ホームページ左の「協会誌の検索」をクリックします。③すると、英語のJ-STAGEに変わります。ここで驚いてしまいますが、④一番上の行の右端付近に「EN」とあります。ここをクリックすると、「日本語」と記載の所があるので、これをクリックします。⑤すると、日本語ページになります。これで、日本語仕様になりました。⑥この日本語ページのトップは最新巻のページです。このページの上の方の青いところに「巻号一覧」があり、ここをクリックすると、上の方に日本語による検索ができるようになっています。また、左には過去の巻数が表示されています。⑦さらに、詳細検索を行う場合は、⑥の画面で、上の検索行の真ん中辺りに小さく「詳細検索」とあるので、これをクリックします。すると、画面が変わって詳細検索ができるようになります。皆様、是非、ご利用下さい。

話は変わって、4月19日と20日に第104回清酒製造技術セミナーが行われました。今回は、「こだわりの酒質設計と製造技術」をテーマにお話を伺いました。秋鹿酒造の奥氏からは「米を磨かなくても旨い低精白のお酒」と題して、精米歩合80%の山田錦ときょうかい8号酵母を用いた純米酒の製造方法を紹介いただくとともに、大阪の軽井沢とも言われる地域で、山田錦の栽培に力を入れている酒造りを話していただきました。2番目は、福井県の南部酒造場の日置杜氏に「にごり酒考察」と題して、常温保存も可能な純米にごり酒の製造法を聞きました。まだまだ、技術的な改良の余地があると考えられる「にごり酒」の技術的工夫を教えてくださいました。3つ目は、栗林酒造店の栗林氏に「米と酵母にこだわる酒造り」を伺いました。酒造好適米「美郷錦」と秋田県醸造試験場が分離した「亀山酵母」を用いた酒造りで、考え方は「蔵の身近にある素材を用いて時代にあった酒を造る」です。1日目の最後は、亀の井酒造の今井氏の「高精白にこだわる吟醸蔵」です。氏の目指す酒は、高精白でキレイで都会的なお酒です。4つのこだわりで醸す吟醸酒。全国新酒鑑評会10シーズン中7回の金賞に輝きました。2日目は、HACCPの話、新潟県の酒造りなど5題のお話でした。協会では、これからも清酒製造場の要望を盛り込みながらセミナーを開催いたします。



赤煉瓦酒造工場と桜(2018.3.26)