

特集

今こそ日本酒

2



おいしい日本酒は、

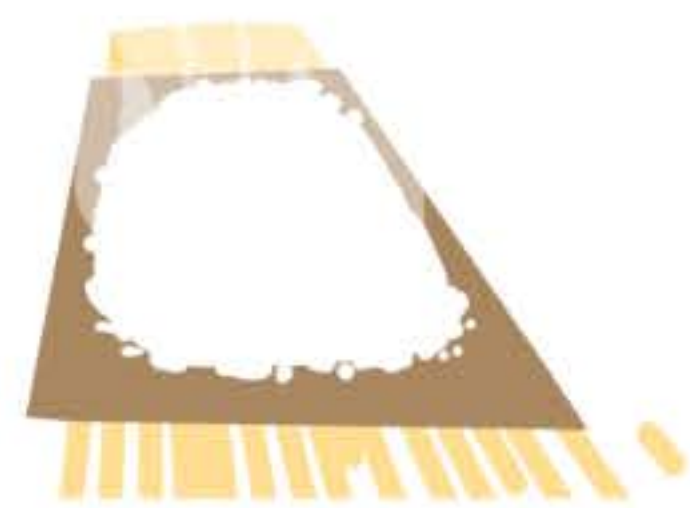
おいしいお米から



日本酒の原料のひとつがお米。酒米（さかまい）と呼ばれるお米からどのようにして日本酒が生まれるのでしょうか。米づくりにはどのような工夫があるのでしょうか。

日本酒とお米の関係を解き明かし、酒米の生産現場をレポートします。

＼ お米が麴の力で大変身！ ／



日本酒は こうして造られる



日本酒の製造は、糖化とアルコール発酵という工程をたどります。
この工程は、ビールやワインの製造と比べてもとても複雑なもの。
日本酒ができる仕組みを、図を見ながらわかりやすく解説します。

協力：日本酒造組合中央会

日本酒ができる仕組み

糖化



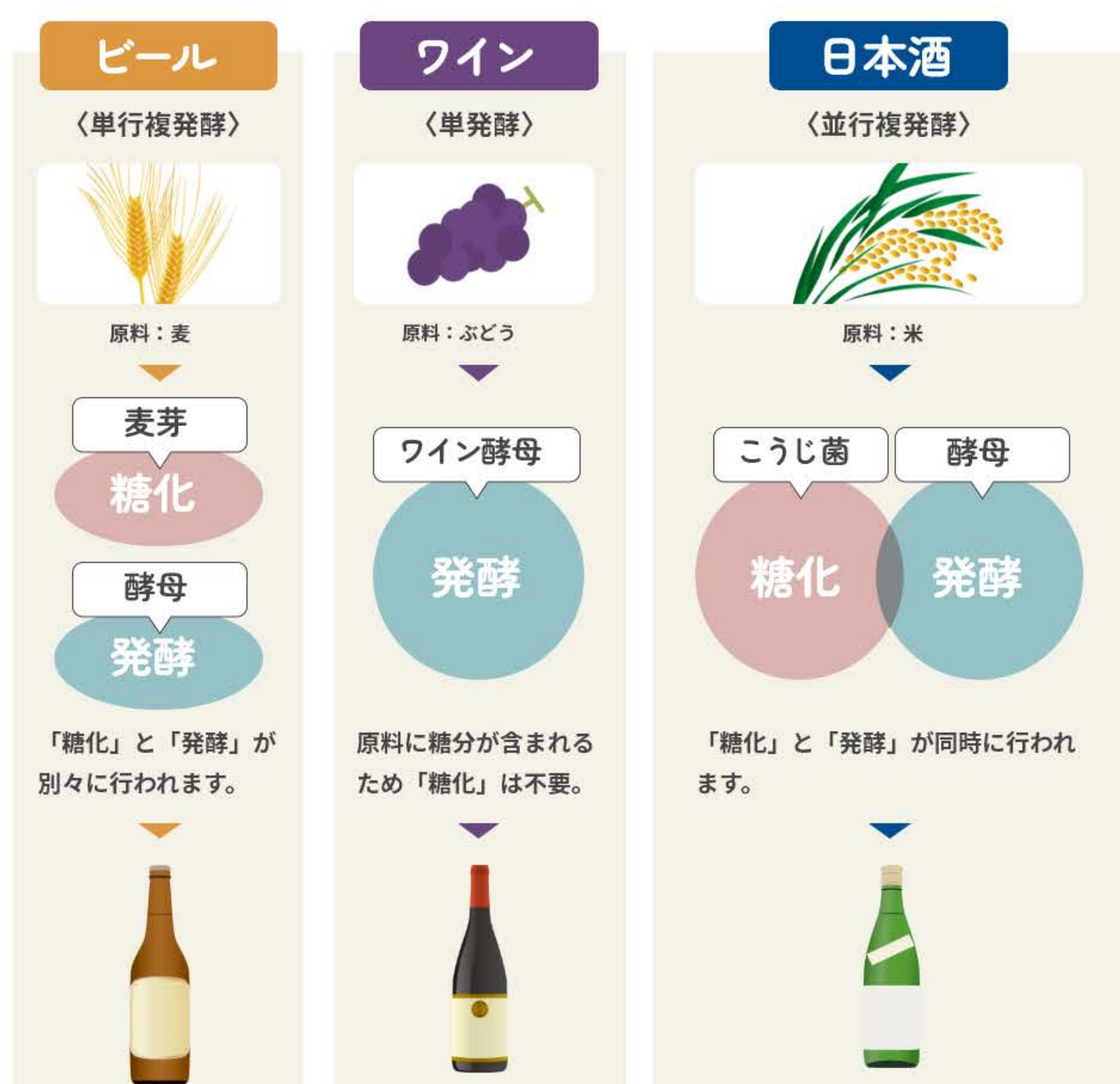
お米から酒を造るには、まずお米中のでん粉を糖に分解する必要があります。この工程を糖化といい、日本酒造りではこうじ菌の酵素がこれを担っています。

アルコール発酵



アルコール発酵には、糖分と酵母が必要です。
酵母は糖をアルコールと炭酸ガス（二酸化炭素）に変換します。

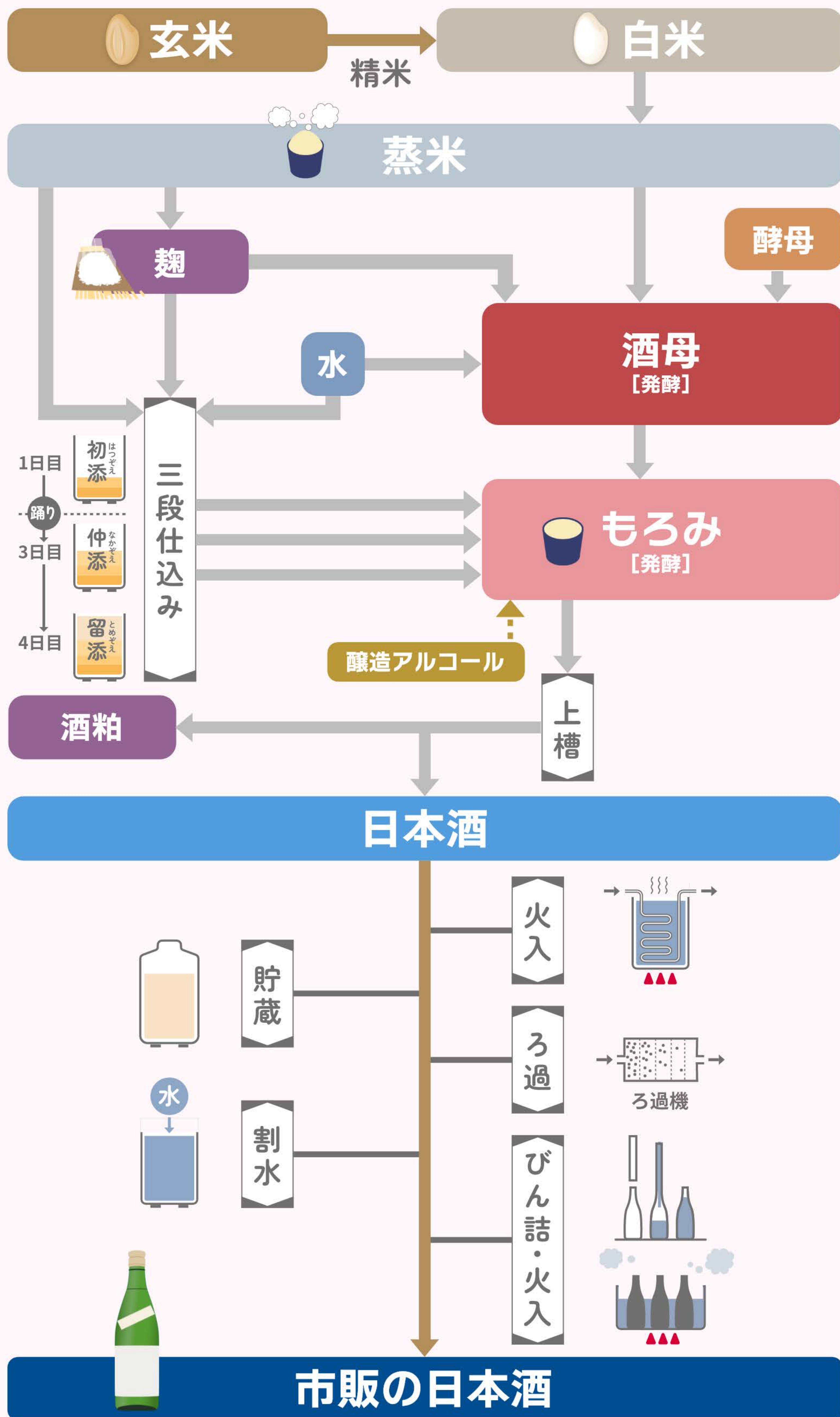
ビールやワインとの製造工程の違い



ビールの場合は、発芽（モルティング）時に活性化する酵素によって糖化が行われます。ワインの場合は、ぶどうの果汁にすでに多くの糖分が含まれているので、糖化は必要ありません。日本酒造りの特徴は、糖化（でん粉を糖に分解する）とアルコール発酵（糖をアルコールに変える）の2つの工程が同時に行われることです。このような並行複発酵という醸造技術は、他のアルコール飲料には見られないもので、高度に訓練された技術、経験、知識が必要なのです。

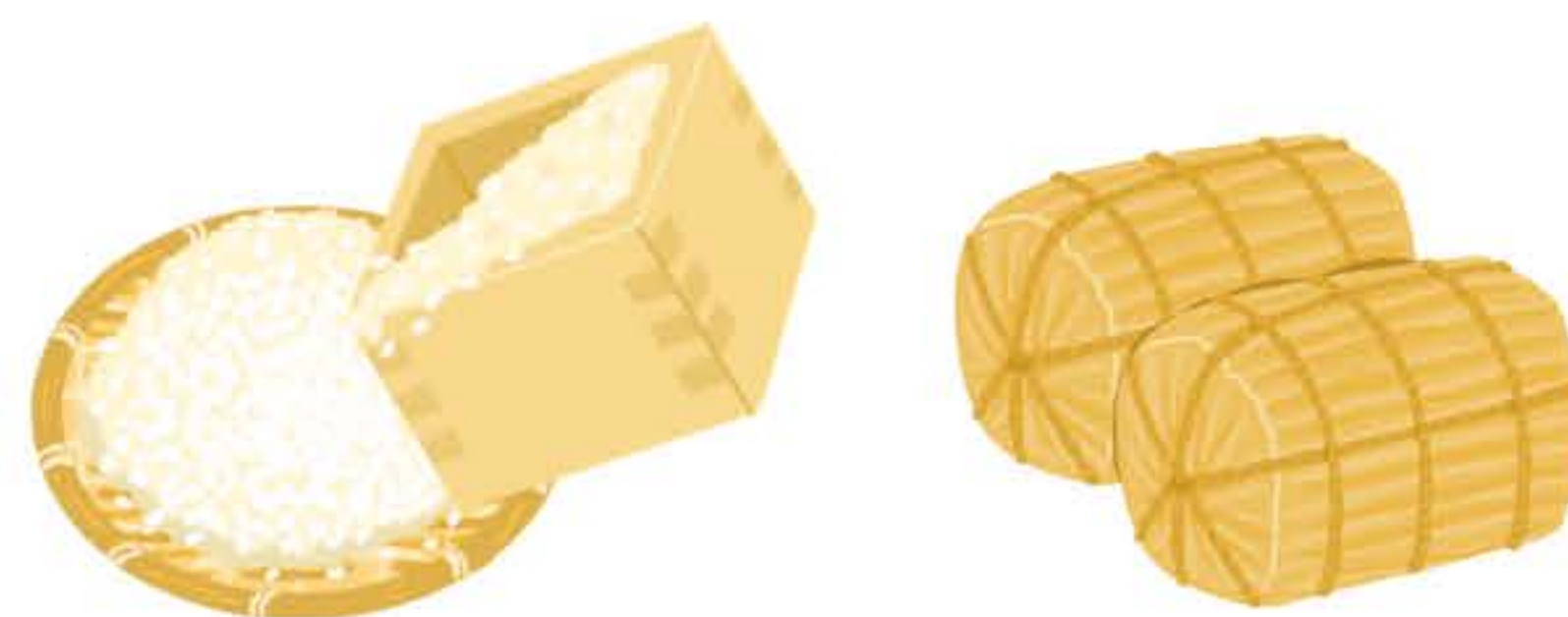
日本酒の製造工程

玄米が日本酒に生まれ変わる工程を追いかけてみます。
この工程には、杜氏たちの高度な知識と経験、そして技術が必要です。



監修：国税庁鑑定企画官

どこでどうやって
作っているの？



酒米について

日本酒の原料となるお米、その中でも酒造り専用の品種が酒造好適米（酒米）です。

生産地のトップはどの都道府県でしょうか。酒米の銘柄のシェアナンバー 1 は？

インフォグラフィックスで、現状をわかりやすくお伝えします。

酒米の

産地割合

酒米の産地は、食用米の産地と同じ？
酒蔵の多い地域で作られている？
データを見て確認しましょう。

1位 兵庫県
2位 新潟県
3位 岡山県



4位 長野県
5位 秋田県
6位 広島県
7位 山形県
8位 福井県
9位 富山県
10位 福島県

※農林水産省「酒造好適米の農産物検査結果（生産量）と令和5年度の生産量推計（産地品種銘柄別）」より

酒造好適米の銘柄割合

食用米の銘柄として有名なのは、コシヒカリやあきたこまち。
酒造好適米はどうでしょうか。

山田錦 五百万石 美山錦
40% 20% 5% その他 35%



※農林水産省「酒造好適米の農産物検査結果（生産量）と令和5年度の生産量推計（銘柄別）」より

＼ 酒蔵が酒米づくりも ／

酒米の生産者インタビュー

江戸時代から続く酒蔵、愛知県北設楽郡設楽町の関谷醸造では、
酒造りに必要な酒米の20パーセントを自社で栽培しています。
歴史ある酒蔵はなぜ酒米の栽培を始めたのでしょうか。生産現場の声をお届けします。



関谷醸造（株） 代表取締役 関谷 健さん

1971年愛知県生まれ。東京農業大学農学部醸造学科卒業後、酒類卸会社等を経て家業である関谷醸造に入り、2010年から現職。愛知県酒造組合会長、設楽町商工会会長、「農！と言える酒蔵の会」の代表理事を務め、土地の風土や文化を生かした酒造りに取り組む。

公式サイト



地域の農業を支える酒米づくり

関谷醸造が酒米の栽培を始めたのは2006年です。地元で米の生産者が高齢化し、このままでは地域の農業が立ち行かなくなると懸念して、「うちがやります」と手を挙げました。栽培面積は年々増えて、現在40ヘクタールになります。



小さなほ場が多い、山間部の農業

周囲を山々に囲まれた設楽町は平地が少ないため、ひとつひとつの田んぼが小さく、点在していますから、トラクターなどの農機具の移動に時間がかかり、効率がいいとはいえません。夏場に行う畦（あぜ）の草刈りも、かなり骨が折れる作業です。



スマート農業で省力化を実現！

ICT機器を活用するスマート農業を積極的に取り入れています。農薬や肥料の散布もドローンでできるようになり、人手がかからなくなりました。ほ場の水の管理もセンサーを取り付けて、どこの水が足りていないのかをスマートフォンで確認しています。



地域の代表品種 夢山水など4品種を栽培

酒米でよく知られているのは山田錦ですが、設楽町は標高が700メートルと高いため、山田錦の栽培には向いていません。私たちは酒米を4品種ほど栽培しています。そのうちのひとつ夢山水は愛知県で育成された品種で、この地域でしか育たないものです。

酒造りに生きる酒米づくり

農産物は気象条件の影響を受けるので、酒米の品質も毎年同じではありません。暑くて雨が少なかった年のお米は、仕込み時の吸水時間を長くするなど調整が必要です。その年のお米の状態が早い段階でわかるのは、酒の仕込みにおける強みになっています。



テロワールを生かした日本酒を

関谷醸造では、日本酒でもワインのようにテロワール（土地の気候や風土を生かした味わい）を表現しようと、地元で栽培したお米だけを使った日本酒も醸造しています。夢山水という地元の品種を使った純米大吟醸「摩訶」は、その代表的な一本です。

／ 酒米生産現場でも ／

農 福 連 携 !



F・F磯崎の取り組み

農福連携とは、障害者等が農業分野で活躍することを通じ、自信や生きがいを持って社会参画を実現していく取り組みです。宮城県松島町の（有）F・F磯崎は、同じ町にある就労継続支援A型事業所「松島のかぜ」と連携し、利用者とともに米やさつまいもの栽培、カキの養殖を実施しています。栽培したひとめぼれから造られた特別純米酒「いやすこ」は、町内の旅館やホテルで提供。宿泊客からは「すっきりとして飲みやすい」と喜ばれています。

今週のまとめ

日本人の主食であるお米は、日本酒の原料としても生産されています。

おいしい日本酒の原点にあるのは、おいしいお米。

日本酒を飲む時は、ぜひお米の風味を味わってください。



aff 2月号
特集一覧は
こちら>>



Follow Me !

Instagramも更新中！