

20210708_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2021年7月8日（木）19:00-20:30

場 所：Zoom

テーマ：オンラインきき酒会／第7回

「東京農業大学の研究から誕生した花酵母 ～花酵母のお酒を飲み比べ～」

ゲスト：穂坂賢さん（東京農業大学醸造科学科 教授）

参加者：14人

（NPO 法人理事長、会社経営、会社員、大学教員、公務員、コンサルタント、
大学院生、行政書士、司法書士など）

本日のお酒「積善」の紹介：

飯田一基さん（株式会社西飯田酒造店 代表取締役社長 杜氏）より「当蔵は、花酵母を全量使用しています。飲み比べしやすいように、酒米はすべて「ひとごち」（長野県の酒造好適米）です」。

1. 月下美人

夏酒です。香りは酢酸イソアミル系で酸の厚みがあります。有機酸をしっかり生成させ味を多くすることで加水してもバランスがとれます

2. つるばら

通年商品です。香りの成分は酢酸イソアミルとカプロン酸エチルが同量程度でおり、リンゴ酸も多く生成され、爽やかで力強い味わいです。酵母の主張が強いので他の酒蔵との差が出にくいです

3. りんご

通年商品です。りんごの花酵母は東京農大在学中に研究していたので思い入れがあります。また、長野市の花はりんごです。リンゴ酸により爽やかです。りんごを食べているようなお酒になればと造っています。

※吟醸のフルーティな香りは、りんごやメロンの香り「カプロン酸エチル」。バナナのような「酢酸イソアミル」という成分になっています。

目次：

1. 日本酒業界の現状
2. 花酵母の誕生
3. 花酵母の分離と貴重性

発表：

1. 日本酒業界の現状

日本酒業界は去年から厳しい状況です。全体の出荷量は7割ぐらいです。上向いた時期もありましたが、出荷量は低迷しています。厳しいところ蔵元は、3割に届かないところもあります。

2. 花酵母の誕生

花酵母は22年前に誕生しました。自然界にある酵母の選択、分離によります。初めは、ナデシコ、ツルバラ、日日草でした。たまたまですが、面白い酵母が見つかりました。ナデシコは協会酵母1601号に近似しています。ツルバラは協会酵母9号に近いです。日日草はその中間に位置します。花酵母には新しいニーズや可能性があります。日本酒の面白さをアピールで

きるのではないのでしょうか。2003年、東京農大花酵母研究会を立ち上げました。現在、30歳ぐらいが花酵母を使用し、展開しています。香り、風味、地域性などいろいろなタイプがあります。また、いろいろな花からの分離も進んでいます。

2015年、日本酒はGI（地理的表示制度）に登録されました。国内の蔵元が国内の米、水を使って造ったものだけが日本酒と呼べます。さらに、日本酒に地域性が付加されるようになっています。たとえば、各地域の酒造好適米です。であれば、地域の微生物も活用できないかとなります。それが、花酵母です。花酵母は、日本酒以外に地域の焼酎、ワイン、ビールへも結びついています。

3. 花酵母の分離と貴重性

花酵母は簡単に分離できません。苦労しました。開花のタイミングにいかに関わるかなどノウハウを蓄積してきました。日本酒の発酵は複雑で、難しいです。糖化とアルコール発酵を同時に行います（並行複発酵）。ワイン、ビールは単純な発酵です。これに対して、日本酒の場合、花酵母も単に発酵性があれば良いわけではありません。また、日本の花といえば桜ですが、桜の花酵母による清酒造りは1例ぐらいしかありません。花であれば、どれからでも酵母を分離できるわけではありません。1960年代、東京農大の先生は日本酒に使える酵母は土壌にどれぐらいいるかを研究しました。その結果、ほぼいないことがわかりました。菌が10億ぐらいいたとしても、そのうちの1つぐらいです。それぐらい貴重なものです。最近、花酵母はパンの製造にも使われるようになりました。花はイメージが良いからです。土壌から、または鳥糞から酵母を分離することはできます。しかし、イメージは良くないです。ちなみに、勘違いされる方もいるのですが、花酵母からその花の匂いはしません。酵母は決まった代謝しかしないからです。

花から貴重な酵母を分離してきました。これはすごいことです。日本酒醸造の酵母は自然にあったものを家畜化してきました（蔵つき酵母）。明治後半・大正から協会酵母（純粋培養された酵母）が普及しました。花酵母は協会酵母と遜色ありません。現在は、それを超えるものも現れてきています。花酵母を使った日本酒を味わってほしいです。

以上