



味淋新速醸法

熊本稅務監督局鑑定部 長尾悦造

味淋は我國獨特の甘味酒で其變形である白酒、保命酒、桑酒、養老酒等と共に、外國の所謂リキュール酒として婦女子、下戸黨の好伴侶となつて居つたのであります。

然るに何時の頃よりか、味淋を調味用として使用せらるゝ様になつてからは、其の方の需用が頓に増し全國醸造高も逐次増加するに至つたのであります。殊に過去二三年來燒酎界が其生産過剩の爲め不況の極に達し甘諸燒酎業者は旺んに甘諸燒酎を原料とし競ふて安價に販出した爲め味淋需用は長足の増加を來すに至つたのであります。

味淋の調味料としての價値に至つては知る人ぞ知るであつて、天然の昆布の如く夫れ獨特の甘味を傳へるものであつて、一般の嗜好が段々と贅澤となるにつれて調味用としての味淋需用は益々増加する事と信せらるゝのであります。

従つて味淋の醸造方法については隨分研究せられて來たのであるが、何分其製造に三十日長きは七十日も懸り、迄引其他の日數を加算すると百日以上の日數を要するので所謂非工業的の範圍を脱し得ないのであります。

故に之れが速醸法についても種々工夫せられたが遺憾ながら殆んど失敗に終つて居るのであります。

[171]

論說 味淋新速醸法

元來味淋醸造の理論は佳味にして粘質多き、則ち糊糊に近い澱粉質を主要成分として居る糯米を資料とし、之に米麴中のデアスターゼを働かして、一方防腐の使命を有する焼酎の存在の許に長日月中に自然糖化を行はしめ、酒精分一七—二〇%越幾斯分三〇—四五%位の一種の甘味混成酒を得ると云ふのが其一般でありまして、香味等に種々の條件はあるが、要するに糯米の糖化作業に外ならぬのであります。

翻つて糖化素デアスターゼの性質を考へて見ますと、御承知の如く攝氏〇度より七五度迄の間にのみ糖化機能があつて攝氏五五—六二・八度を糖化最適温度とされてをります。

普通味淋の仕込は攝氏三〇度以下に仕込む事となつて居るから、温度の上から見ますと如何にも最適温度を遠く離れて居る、此點に着眼して案出せられた味淋速醸法は、所謂温醸法でありまして、且つて醸造試験所でも發表せられた處であります。然し本方法は高温であると云ふ事が腐敗菌の醗酵を誘致し、二外三外の試験的小仕込になれば兎も角、大仕込の時は殆んど大部分失敗の結果を残して居る様であります。

然るに少しく古い報告でありますケルネル博士はデアスターゼに就いて研究せられた處二〇%の酒精液中にては些少のみしか糖化作用が持続しない。其後古在博士は、二%の酒精では本酵素の糖化機能の二割を減殺し二八%酒精分にては僅少の働きがあるけれども三二%酒精液中では全く其機能を止むと發表せられてをります。

斯くの如く糖化作用と酒精分との間には緊密なる關係あり、其酒精度數は甚大なる影響あるに係らず普通の味淋仕込方法は三五—四二%と云ふ高度酒精分の焼酎を使用して居るのであります。此の間大なる矛盾撞着を見出さざるを得んではありませんか。私が茲に發表致します新速醸法と云ふのは此の點に着眼して生れたものであります。

私は且つて古い味淋醸造家の一員から「酒精分の低い焼酎で仕込む程甘味は強い」と云ふ口傳のある事を聞かされた事があるが、當時夫れは製品の酒精分が少い爲めに左様感するのであらうと思つてをりましたが、之は全く上叙の論理より演繹的に説明出來得る實例の一ではあるまいかと思ひます。

けれども或程度以下の低い酒精分の焼酎で仕込む時は往々仕込中又は製品に於て變敗或は溷濁に陥るのであります。殊に今日の市場の要求は其用途が前述の調味料用を主とする關係と益々濃稠の物となりつゝあるから、醗が濃厚で従つて焼酎量が少ない爲め、酒精分の低い焼酎で仕込む事が出來ず、仕込む焼酎に對し、十六七味と云ふ様な濃厚味淋醗を仕込むに於いては實に四十度以上の酒精分の物を必然的に要するのであります。

私は右の様な缺點を補ひつゝ、稀薄酒精中にて然かも安全に糖化を行はしむる事を考案し、或工場に於いて數回の試醸を行つ

〔174〕

第一次仕込を行ふてから時折り攪拌を行ひ約二日間の後、仕込む可き糯米全量の半を蒸餾して前者へ仕込み、仕込温度を攝氏二八一三〇度とし蓋をして置く。

第二次仕込の翌日見ると蒸米は麴中にダイアスターゼを浸出含有せる焼酎を充分に吸収して饅頭形に盛り上つて居るのを見受けます。則ち麴中にあつたダイアスターゼは蒸米の内部に吸入せられて居るから蒸米は内側より急に溶解を始め二日許りの後には櫛を容易くつき入れ得る程度となります。

第二次仕込後三日目に上透液を檢ますと

酒精分 九、二%

越幾斯分 二六、〇%

斯くの如くに糖化作用が進んで居るから此の時は酒精分は一〇%以下になつても其の酒精分と濃糖とにより變味酸酵を起し難いのであります。

第三次仕込

第二次仕込後四日目に酒精分七七%の焼酎一部と残り半分の糯米を蒸餾して投入する。

右の様に第二次と第三次との二回に糯米を分ちて仕込む所以は、焼酎量が少い爲めに全部を一回に仕込み難いから第二次仕込の蒸米が溶解して初めて残りを投入する理であります。(従つて味の薄い味淋を仕込むものなれば此第三次仕込は要せない事になります)

而して此第三次仕込に於いて高度焼酎の一部を投入する所以は、新に蒸米を投入する事のみなれば、糖分及酒精分の含有率を減じ變味酸敗に對する不安を生ずるからであります。

我々が研究室で細菌試験用の麴越幾斯を作製する時屢々經驗する處であります。麴による糖化作用中初期に於いて過度に攪拌する時は粘りを多くするのみにて清澄なる麴越幾斯を得難い事であります。

之は味淋仕込に於いても同様であります。此第二次仕込、第三次仕込の前後頃櫛入を頻繁に行ふ事は大禁物であります。故に第三次仕込後四日目に初櫛を入れ爾後二日目毎に櫛入を行ふのであります。

第三次仕込後六日目に上透液を檢ますと

酒精分 一三%

越幾斯分 二八%

〔175〕

福州地方
一、種類

論說 南支那に於ける酒類

南支那に於ける酒類

(其ノ三)

山口中學校 教諭 田中貞一郎

但し第三次仕込の時投入したる高度焼酎は中々混和し難く上方に浮き易き傾向のあるもので、全體の平均はより以上越幾斯分の多き事と思はれます。

第四次仕込

第三次仕込後三―四週間もすれば殆んど大部分の糖化を終るものであつて、糖化完結に近き頃所要の香味を補ふに要す可き計算量の高高度焼酎を投入する。

其の後は毎日權入を行ひ混和せしむる事に努め、後一週間許りの後槽揚げを行ふのであります。

尙ほ第四次仕込の焼酎は殊に上層に浮いて中々混和し難く上透液が意外に辛くて驚く事があります。斯くて搾つて得た味淋は色相淡麗にして透明、垂れ歩合も普通にして

酒 精 分

一七%

越幾斯分

四二%

でありました。而して仕込期間短時日であつた爲めか和水又は加温によりて溷濁せず、唯壓搾當時酒精臭甚敷かりし様思はれましたが溷引中に殆んど調和せられた事を認めたのであります。尤も本速醸による味淋は和水又は加温によつては溷濁せずと云ふ事は試醸回数少い事と其溷濁原因未判明の今日之を論斷する事は出来ない。諸兄今後の御研究に待つ次第であります。

(終り)