

釧路南ロータリークラブ会報

第14回 例会報告 2023.11.17 通算1949回

◀ 移動例会 福司酒造(株)→百味庵 ▶

・本日のプログラム

「 職場訪問例会 」

担当 クラブ会報委員会

木内治彦委員長



本日は職場訪問で、福司酒造(株)を訪問しました。
この時期は日本酒を製造するにおいて最も大事な時期で、工場内を詳しく見る事ができませんが、三代目社長である築瀬之弘社長から日本酒の出来る過程を詳しく説明して頂きました。

日本酒とは、お米から作る伝統的なお酒で、世界の数あるお酒の中でも酵母以外の微生物を使用する珍しいお酒で、複雑かつ繊細に造られています。その技を受け継がれ、今も大切に造られています。日本酒は、日本の優れた文化によって育まれた世界に誇るべきお酒です。

製造には6つの過程があります。

1. お米を加工する。(精米—洗米—蒸す)

精米は、玄米の余分なところを削り白米にします。削った割合で本醸造や吟醸酒などの特定名称に分けられる。洗米は、お米を水で洗い、米ぬかを落とします。その後水に漬けて込んで吸水させますが、ここでの吸水が後々の酒質に大きな影響を及ぼす大事な工程です。

2. 麴を作る。

蒸したお米に麴の種を振りかけ、デンプンを糖に変える酵素を麴菌につくってもらいます。麴室と呼ばれる、室温35℃前後の特殊な部屋で蒸したお米に細菌を繁殖し作られます。麴は酵母の増殖と醗酵のための栄養源であり、日本酒の甘味や旨味のもととなります。

3. 酒母をつくる。

仕込み水と麴の合わせたものに蒸したお米と酵母

を入れて育てます。乳酸菌による酸性環境下で、優良な酵母のみを培養して雑菌の繁殖を防止します。暖気樽を使い、前半は酵母の活動を抑えながらも、酵母の数を増やすという巧みな作業が行われます。

4. 醪をつくる。

酒母を基本として、これに水を入れて仕込みます。この作業は3回に分けて行います（三段仕込み）。醪の中ではお米が麴の酵素により、デンプンから糖へ変化し、その糖を栄養素として酵母がアルコールを作ります。糖と酵母のバランスが左右するため、微妙な温度コントロールをします。

5. 搾り（上槽）。

発酵した醪をしぼります。搾った液体が日本酒で残った個体が酒粕です。搾ったばかりのお酒は、まだ酵母や酵素も残っており味が常に変化していきます。搾りたては爽やかな香りと味わいが特徴で、この段階で製品になったもので “しぼりたて” や “生酒” といいます。

6. 原酒。

搾った新酒は、滓引きとろ過を行いきれいにした後、加熱殺菌をして貯蔵します。貯蔵によって味に丸みとふくらみが生まれ、新酒には無い味わいに仕上がります。その後、調合・割水・瓶詰めを経て製品となります。



・会長挨拶

皆さん、こんにちは。

今回の職場訪問例会は道東を代表する酒蔵、福司酒造株式会社様で釧路ロータリークラブ会員、梁瀬之弘社長の計らいにより開催する事になりました。

この時期はお酒作りでも忙しい時期でもあり無理をお願いしての開催という事でとても楽しみにしておりました。

釧路南ロータリークラブでは過去に福司酒造株式会社様へ職場訪問したことがあるとの事ですが私が入会してからは初めてのことになります。

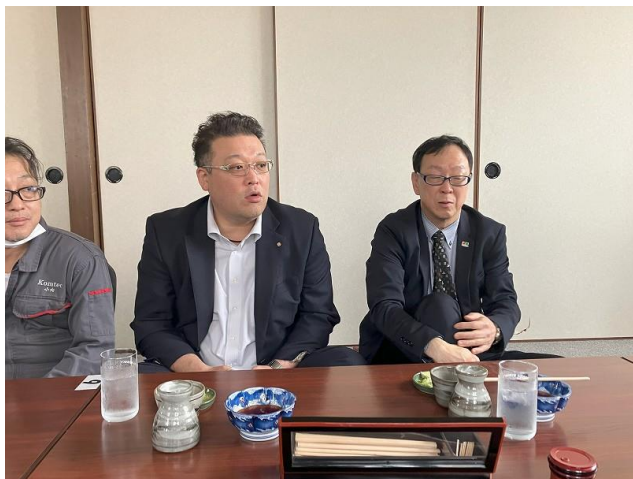
私自身も酒蔵、福司酒造様にお伺いすることは初めてでとても学ぶことが多かったと思います。

特に樽はテレビや映像とかの記憶で木の樽を想像していたのですが今はホーローになっているという事も知らなかったですし、入って初めて知ったこともたくさんあったと思います。

会報委員会、木内治彦委員長、梁瀬之弘社長との打ち合わせから、昼食は百味庵の段取りまでありがとうございました。

以上、会長挨拶とさせていただきます。

・幹事報告



- * 「ハイライトよねやま」が届いております。
- * 次週の例会は、夜間例会になっておりますのでお間違えの無いように宜しくお願いします。



・結婚祝

安藤 整治会員 S50. 11. 19 (48年目)



・委員会報告

親睦委員会

- ・本日のニコニコ献金

安藤 整治会員 結婚祝として



・次回のプログラム

11月24日(金)

「会員交流例会」

会場 ANA クラウンプラザホテル 釧路 18:30～

担当：親睦活動委員会

今週の会報担当：福井克美会員



世界に希望を生み出そう