

# 田代よいとこーその20ー 大矢孝酒造見学記

10月23日、新酒の仕込みが始まっている大矢孝酒造を見学させていただきました。その見学記です。まず、見学した工程を写真で紹介します。



300kgの新米(酒米)を蒸しています。



上から見た様子



蒸した米を冷まして・・・



常時温度30度を保っている部屋  
関係者以外立ち入り禁止



運びます



麴をふりかけ



もろみの桶の中  
もろみがいっぱいになると二酸化炭素が大量に発生して危険！

## インタビューより (大矢俊介さんに聞きました)

- 通常は500~600kgの酒米を蒸す。500kgの内訳は、120kgが麴で、380kgを仕込みに使う。
- 10月なかば~3月10日頃までが酒造りの作業期間で、この期間は納豆やヨーグルトを食べない(納豆菌や乳酸菌が混入するのを防ぐため)。
- この期間にタンク40本分の酒を造る。1本のタンクに白米1トン、水1400リットルが必要。そこから2000リットルの原酒ができる。換算すると、1kgの白米から1升びん1本分の原酒ができる(アルコール度18~19度)。
- 純米酒は、白米1kgを60%精米してつくる。
- 酒米は、1反の田から7.5~7.6俵とれる。(1俵60kg)、つまり田1坪から1.5kg(1升)の玄米がとれることになる。

- 酒米は、茎が短くて倒れにくいので、徳島の山田錦を10年ほど使用している。年に2~3回現地の田を見に行っている。
- 普通の米と酒米のちがい：普通の米はタンパク質を多く含む(タンパク質は、アミノ酸等うまみ成分を含む)、酒米は、デンプンを多く含む(デンプンは糖質が多く、酒に適している)。江戸時代は普通の米と酒米との区別がなかった。
- 酒用の米の生産は、全米生産量の6%に過ぎない。
- 温度計がない時代の杜氏は、勘で温度を感じ取る。脇の下に手を入れていて、手で温度を測るとき狂わないようにしている。
- 地方によって酒の味が違うのは、米、水が違うことと共に、生業にも関係。たとえば、東北では山仕事が多く、肉体労働が多かったので、甘くこくのある酒が好まれる。
- 酒造り以外の期間は、タンクに入っている酒を瓶詰めし、冷蔵庫に保管、ラベルを貼って出荷するといった作業をしている。

大矢孝酒造は、文政13年(1830)創業の老舗。俊介さんで8代目だそうです。伝統の味をこれからも大切に伝えていってほしいですね。〈取材協力：大矢俊介さん〉

---