

八海山の醸造アルコール添加への想い

近年、清酒市場では純米酒が好まれる傾向があります。お客様の中には清酒醸造におけるアルコール添加（以下、「アル添」と表記）を「添加物＝悪」と捉え、「アル添をした清酒は二日酔いになりやすい」といったご意見を頂くことがあります。

また、戦中・戦後の米不足の時代に清酒の供給を支えるために導入された三倍増醸酒（アルコールと糖類・酸味料などで増量した酒）の影響もあり、アル添を清酒の「水増し」と考える方もおられます。しかし、戦後のニーズから誕生した三倍増醸酒はその役目を終え、現在は酒税法上製造できなくなっています。

そのような歴史的背景を経てもなお、清酒におけるアル添技術は継承されています。アル添は酒を搾る前の醪（もろみ）への添加しか認められておらず、搾ったあとの酒には添加できません。これは酒を薄めて増量するためではなく、清酒品質を高めるための重要な技術であるからにほかなりません。八海山が目指す「淡麗・清らかでソフトな香味、飲み飽きしない旨さをそなえた食中酒」としての酒質を実現するうえで、欠かすことのできない技術であり、その目的はおおきく2つにまとめられます。

1) 酒質の安定

清酒製造は、麹づくりや三段仕込み、寒づくりなどにより品質の安定を図ってきました。しかし近代以前は、雑菌による醪の腐敗がしばしば起こっていました。その対策として江戸時代にはアルコール度数の高い焼酎を醪に加えて雑菌の増殖を抑える「柱焼酎」という方法が用いられました。これがアル添の起源といわれます。アル添によりアルコール度数が高まることで劣化しにくくなり、酒質を安定させる効果があります。

2) 味わいの向上

酵母が生成した香りは酒粕に吸着されやすい性質を持ちますが、アル添を行うことで香り成分がアルコールに溶け込み、酒に移行しやすくなります。そのため、純米酒系に比べて上立ち香が華やかになり、さらに成分の濃度が適度に下がることで軽やかでキレのある味わいが生まれます。

ここで強調させていただきたいのが、アル添を行う上で大切なのは「香味のバランスや口あたりなど最終的な酒質を計算に入れて行う」ことです。アル添に用いる醸造アルコールは無味無臭ですが、無計画なアル添は香味バランスを崩し、希薄感のある酒質となります。また、添加のタイミングを誤ると木香様臭などのオフフレーバーを誘発してしまいます。つまり、アル添は清酒醸造において慎重な管理が求められる高度な技術なのです。

純米酒にはその良さがあり、本醸造酒や大吟醸酒など、アル添を用いた酒にはその酒ならではの魅力があります。

そのことをご理解いただくことで、お客様と清酒との時間がこれまで以上に豊かなものになると確信しております。