



すいこう

第13号 2018年 3月

和一郎 特集

いのち はぐく 生命を育む水

《ハーモニーウォーターの力を酒造りに応用》

◆酒造りに対する HWのアプローチ

一般的に、日本酒には酒造りに適した品

昨年、ハーモニーウォーター（以下、HW）で造る日本酒として注目を浴びた「無濾過純米 和一郎」だったが、今年も地元の酒蔵、奥田酒造さんの協力のもと、酒造りをすることができた。昨年と同様に、原料となる米はBC農法で育ったあきたこまち「わたなべ米」、水はSk y-725を使用した。さらに、今年には新たに、仕込む樽に半導体塗料添加剤を混ぜた塗装を入念に三度塗りして臨んだ。



今年は樽に半導体塗装を施した。

種（酒造好適米）が使われる。麹菌との相性から、澱粉の多い品種が好まれ、より澱粉の多い芯の部分だけを残すため、粒の大きいものが良いとされる。精米歩合は70%以下、大吟醸ともなると50%までも削られる。そんな酒造好適米は、栽培に手間が掛かるわりに需要が少なく、農家に敬遠される傾

向にある。結果として食用米に比べて高額となり、それが消費者の負担にもつながらる。

一方、和一郎はというと、食用米であるあきたこまちを精米歩合90%、私たちが食するのと変わらない米の状態で使用している。これだと、

雑味が出たり、色が濁ったりすると考えられ、プロには好まれないが、その雑味にこそ、ミネラルや栄養分がある。今までは相容れなかった複合的な問題を解決するのに、HWの発酵を促す特性が大きく貢献する。実際、HWを応用して出来上がった酒は、クリアで香りが高く、プロの舌も納得させる。もちろん、安心安全の原料であることも

重要であり、「わたなべ米」は、230項目の残留農薬検査で、検出なしの結果が出ているものだ。まさに「酒は百薬の長」という、古くからの言葉が体現している和一郎。原料にかかる費用を抑えられ、味にも体にも美味しいとなれば、HWの酒造りを選択しない手はない。

◆驚異の発酵力

さて、今年の和一郎はどうだったろうか。一月中旬から仕込み作業が始まり、一カ月ほどで搾りま

でを終えて出来上がったのだが、途中、発酵の様子を見させてもらい、一般的な日本酒との違いを目の当たりにすることができた。



もろみ造り※2の工程。



蒸したわたなべ米を放冷※1する工程。

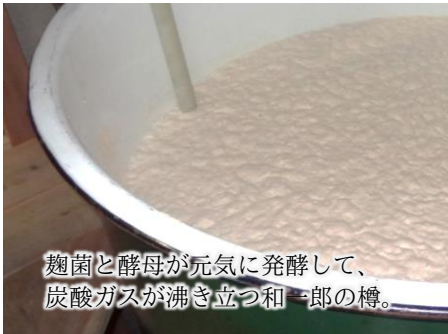
た。和一郎の樽では、発酵が進みすぎないように氷の入った筒が入られ、日本酒度※の上昇を止めなければいけないほど。発酵工程の半分ほどの時点で、通常よりも米の溶け具合が遅く、原形を保った状態にも関わらず、日本酒度が上がって辛味が強く出ることが心配され

ためだ。その樽をのぞくと、プクプクと一面に炭酸ガスが沸き立つ跡が見え、低い温度でも菌が活発に動いていた。

その隣には、品評会用に仕込まれた大吟醸の樽があつた。和一郎よりも一週間早い仕込みとのことだが、発酵がなかなか進まず、樽に保温シートを巻いて温度を上げている状況で、当たり前の光景だという。和一郎の元気さとは対照的だった。

◆蘇生のチャンネルへ

そして、和一郎は仕込みから二週間ほど、



麹菌と酵母が元気に発酵して、炭酸ガスが沸き立つ和一郎の樽。

通常より短い期間

※4で、搾ることになった。日本酒度による判断で、ちょうどいい頃合いとなり、それまで心配された原料米の形が残っている状態も、あるときを境に一気に解消したからだ。チャンネルが切り替わるかのような現象は、HWの植物栽培でも、実の色づき、味などで見られることである。ある一定の条件が揃うと、一気に変わるという、地球環境蘇生運動の醍醐味^{だいごみ}が、酒造りにも応用されたのだ。

◆微生物が活躍する場を整える

HW、BC農法の米、樽への半導体塗装と、麹菌と酵母が喜ぶ場を整え、出来上がった今年の和一郎。昨年にも増して、インパクトのある辛味と、芳醇^{ほうじゅん}で果実のような甘い香りを併せ持つ、最高に美味しい酒となった。昨年より発酵が進

んだ様子からも、これまでの製法を覆^{くつがえ}す時短が可能になるかもしれない。様々な可能性を秘めたHWの応用は、生命と地球環境蘇生を目指す我々にとって、大きな希望になると確信している。

3月11日の秋田セミナーでは、来場者にこの和一郎がブレゼントされる。火入れをしていない生酒^{なま}※5は、この日しか手に入らない貴重なものだ。ぜひ味わって、生命が発生するHWで造った酒を体験してほしい。

- ※1 放冷
蒸米を冷やす工程。
- ※2 もろみ
麹、蒸米、水、酵母を混ぜた状態。
- ※3 日本酒度
発酵の進み具合を示す数値。数値が高いほど辛口の酒とされる。
- ※4 発酵の期間
もろみ造りを終えてから、通常は20日程度とされる。
- ※5 生酒
搾りと貯蔵の後、火入れをせずに瓶詰めした酒。

《STS感謝祭 2018 開催のご案内》

STSプロジェクトは、来年の2月8日に創立20周年を迎えます。これもひとえに会員の皆様のご支援の賜物と、心より感謝申し上げます。

つきましては、創立20周年を記念いたしまして、STS感謝祭を開催する運びとなりました。詳しくは左記をご覧ください。皆様のご参加、心よりお待ちしております。申し上げております。

へ記

日時 2018年10月14日(日)

◎記念セミナー(入場無料)

13時30分～16時

◎記念懇親会(会費1万5千円)

17時30分～20時

場所 秋田キャッスルホテル

4F 放光の間

※その他詳細は決まり次第、各支局窓口、ホームページ等でお知らせいたします。



— 編集後記 —

3月は、東北に住まう者にとって痛ましい記憶を思い起こすとき。外見の復興は進んでも、目に見えない問題は報道すらされなくなった。私たちには、HWとSTS科学に解決策があることを伝え、実践する責任があることを春の訪れと共に思う。



《2018年 セミナー日程》

| | | |
|---------|--------|---------------|
| 3/11(日) | 秋田セミナー | STSプロジェクト本社2F |
| 4/8(日) | 松本セミナー | キッセイ文化ホール 3F |
| 4/21(土) | 佐賀セミナー | 佐賀市文化会館 1F |

《2018年4月 秋田支局 行事予定》

| | | |
|---------|-------|-------------|
| 4/4(水) | 製品学習会 | 13:30～15:00 |
| 4/15(日) | 休日営業 | 10:00～16:00 |