

BREW

people nature time



vol.02
2020年8月号



MASUMI
SUWA 1662

コロナが 突きつけた 本質

コロナウイルスの世界的な感染拡大は、これまでゆっくりと進んでいた社会の変化を劇的に早めました。20世紀半ばから爆発的に増加した世界人口と、進むグローバルゼーション、それに呼応するように進んだ大量生産・大量消費。このモデルは確かに豊かさを社会にもたらしたかもしませんが、自然破壊や過当競争による弱者の創出といった課題も浮き上がってきます。

ここ数年はSDGsやCVSといった言葉も散見されるようになりましたが、それでも多くの企業や個人は20世紀型のライフスタイル・働き方を手放さない流れにあったことは間違いありません。それに対し異を唱え、変化を迫ったのがコロナだと言える人はいます。

今、人が求めるのは『本質』です。それを表すかのように高額な衣類や香水といった嗜好品、いわゆる『ブランド』を売る企業の半数近くがコロナ禍で売上を大きく落とし、市場からの撤退を余儀なくされています。ただこれは裏を返せば、こうした状況下でも必要とされ、生き残る『ブランド』も半数近く存在するのです。彼らの多くは他者と比較されるようなコモディティに陥らず、唯一無二の本質的な価値を生み出しています。

真澄がつくりだすべき『本質』とは何であるのか。我々だからこそ生み出せる『価値』とは何なのか。奇しくも『原点回帰』をテーマに、その本質に迫る本年。今号では、その中核となる『七号酵母』について当蔵の那須総杜氏に聞きました。

七号酵母とは

お酒を造る上で欠かすことができない神秘的な存在、それが酵母です。全長数ミクロンほどの小さな微生物ですが、彼らなしにワインやビール、そして日本酒といったあらゆる酒は地球上に存在しません。総杜氏の那須賢二に、真澄の原点回帰を語る上で欠かすことが出来ない七号酵母について聞きました。

清酒酵母とはなんなのでしょう。

一口に酵母といっても世の中には数多くの種類が存在し、ワイン造りにはワイン酵母、ビール造りにはビール酵母とそれぞれの酒を作り出すのに適した酵母が存在します。同様に日本酒を造るのに向いた性質を持つ種類が清酒酵母と呼ばれています。

清酒酵母は、味わいにどういった影響を与えているのですか。

清酒酵母は発酵の過程で米に由来するグルコース(糖の一種)を二酸化炭素とアルコールに変えていくのですが、その際に様々な酸や香りの成分を生み出します。

これらの成分のバランスは清酒酵母によって異なり、それ故に酵母の選択は酒質を設計する上で大変重要です。米の品種や水質に目がいきがちですが、実は味わいを決める上で酵母も大きな要素となっています。清酒酵母の中にも多くの種類が存在しますが、最も代表

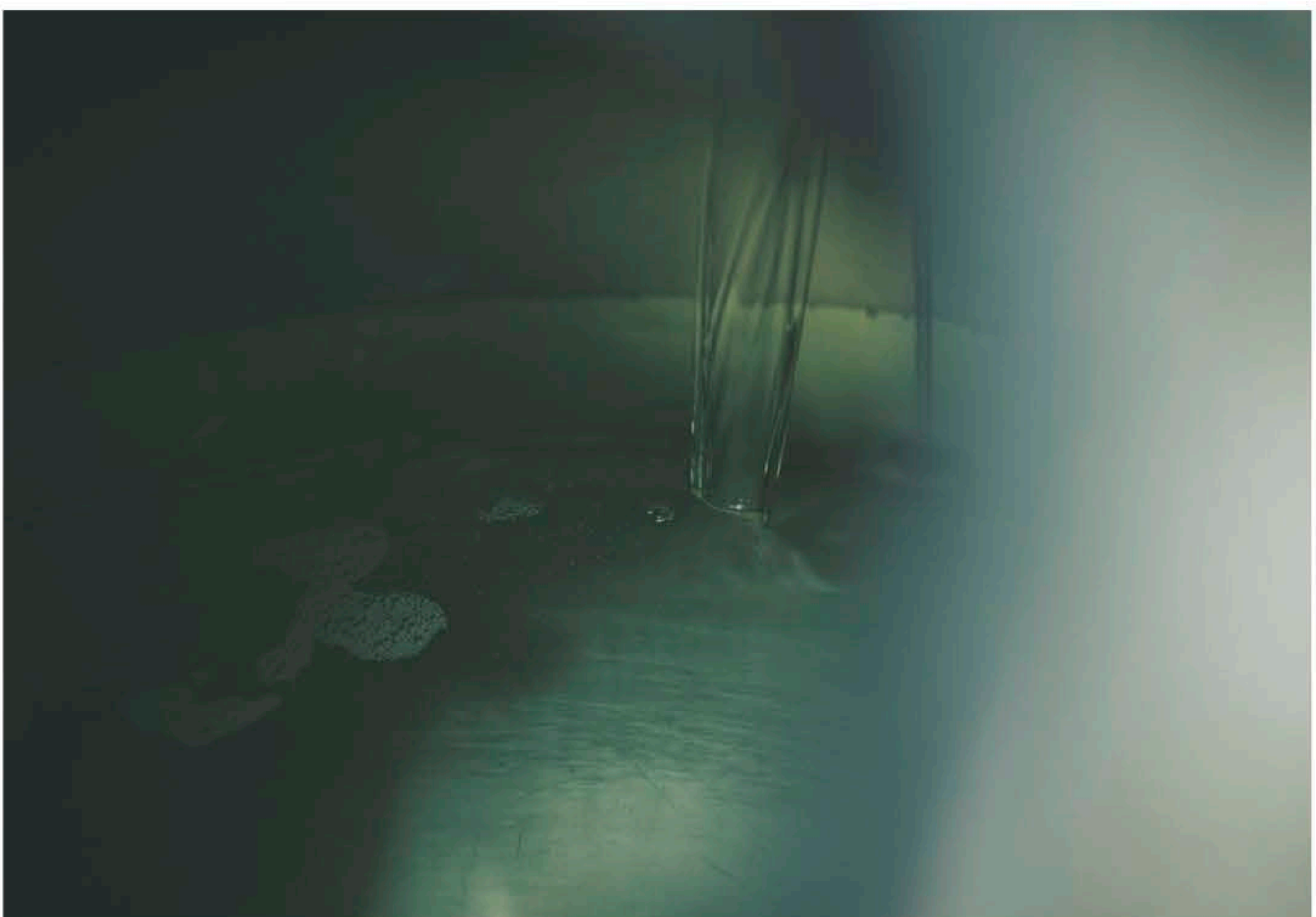
的なものは日本醸造協会が保存し蔵元に販売する協会酵母です。

協会酵母とはなんなのでしょう。

今では考えられないことですが、20世紀初頭には日本の国家収入の中で日本酒の酒税は大きな割合を占めていました。財政戦略を考える上で、日本酒の酒質の安定と向上が重要視され、今でいう財務省の管轄下に醸造試験場という研究所が設けられました。そこで得られた研究の成果や知見が、日本醸造協会を通じて全国の酒蔵に共有されていったのです。酵母の研究は重要なテーマで、多くの優良酵母が発見されては醸造協会で培養され、全国の酒蔵で使用するよう推奨されました。酵母は発見された順にナンバリングされていくのですが、醸造試験場に所属していた山田正一先生によって1946年に真澄諏訪蔵で発見されたのが協会七号酵母です。七号酵母が真澄酵母とも言われているのは、これに由来します。

七号酵母が果たした功績とは。

一般的に協会七号酵母は「近代清酒の基調」になったと言われています。低温下での発酵力が旺盛で、それ以前の酵母と比べて華やかな吟醸香を生み出すことから吟醸造りに向く優秀な酵母とされ、全国の酒蔵で採用されました。七号以降も多くの酵母が発見・開発されていま



すが、遺伝子解析をするとその多くが七号酵母の変異系であることから、七号酵母は酒造史を語る上で欠かせない存在とされています。古い酵母の中には、新たに発見された酵母の人氣が高まるにつれて廃盤となってしまいうものもありますが、七号酵母は今なお多くの酒蔵で人氣があり、現役として活躍しています。

入社した当時(1985年)は、真澄も七号酵母以外の新種の酵母を多用していたようですが、2018年に蔵として七号酵母への回帰を決断した時にはどういった心境でしたか。

それぞれの時代に求められる酒質があり、それを造り上げるのに適切な酵母を選択するのが長らくやってきたアプローチだったので、七号酵母への回帰をすると言われた当初は困惑しました。華やかな吟醸系の酒質が求められる今の時代に、七号のように香りが穏やかで酸を生成する酵母を使った酒に需要があるかは正直不安でしたが、様々な試みを通じて手応えを感じています。我々は七号酵母とはいえ醸造協会が培養したものではありません、長らく自社で保管してきた数多くの七号酵母の類型株を持ち、それを酒に合わせて使い分けています。また使用する酒米の品種、製法を工夫するだけでも驚くほど様々な味わいが生まれています。酵母を限定したとはいえ、可能性が狭まった訳ではなく、逆に深掘りするこ

とが出来るようになったときえ思っています。

七号酵母の強みとはなんなのでしょう。

近年は外国のシェフやソムリエが蔵を訪ねて来る機会も増えました。彼らは酒と料理との相性を大変重要視しています。その視点は大変参考になります。料理と合わせる際には、必ずしも華やかな香りやはっきりとした甘みがある個性的な酒ではなく、七号酵母で作られた穏やかで酸が適度にある味わいこそ優しい味わいの料理に寄り添う酒質ではないかと思ふ様になりました。多くの酒蔵の技術が向上し、同じような米と酵母を使うことで酒質が画一化しがちな中、真澄の個性を表現する一環として七号酵母への回帰の道を選んだことに今は納得をしています。

那須賢二(なす・けんじ) 真澄総杜氏

1962年生まれ
東京農業大学醸造学科卒
1985年入社
2004年 諏訪蔵杜氏に就任
2009年「信州の名工」に認定
2013年 総杜氏に就任



真登



Enjoy Summer with SUZUMISAKE

揚げ魚と香味野菜の夏サラダ



people nature time
Vol.01 -あゆみ食堂 大塩あゆみ-場

YouTube



作り方

- 1 生姜のタレを作る、タレの材料を全て加えて砂糖が溶けるまで混ぜ合わせる。
- 2 魚は内臓を取り除いておき、表面に片栗粉を満遍なく叩いてから常温に30分ほど置く。フライパンに2センチくらいの油を入れて中火にかけ、油が暖まったら魚を入れ油をかけながら揚げ焼きにする。時々裏返してじっくりと油をかけながら焼く。魚がこんがりとしたら、網を敷いたパットなどにとって油を切る。
※冷蔵庫から出したばかりの冷たい魚は中心まで火が通りにくいので、必ず常温に戻してから揚げる。
- 3 レタスと大葉は食べやすい大きさにちぎり冷たい水に放ってパリッとしたら水切りしておく、セロリは斜め薄切りにスライス。万能ネギは3センチほどに切る。ミョウガは縦半分に分けてから斜めの千切り。きゅうりは縦半分に分けて斜め薄切り。紫玉ねぎはスライスして水に10分ほど晒してから水切りする。
- 4 3を全て同じボウルに入れ、うっすらと全体がコーティングされる程度のオリーブオイルを加えて和える。
- 5 4を大皿にどさどさと盛り付け、横に1の魚とレモンを添え、別の器に入れた生姜タレも添える。各自の皿にほぐした魚の身と野菜を取り分け、生姜のタレをかけレモンを絞って全体に絡めながら食べる。

材料(2~3人分)

- 魚(アジ・イサキなどの白身魚がおすすめ)…300gほどのもの1匹
- リーフレタス…4~5枚
- セロリ…10cmほど
- 万能ネギ…6本
- 大葉…10枚
- ミョウガ…3個
- きゅうり…1本
- 赤玉ねぎ…1/4個
- オリーブオイル…適量
- 生姜タレ*…適量
- レモン…お好みで
- 片栗粉…適量
- 揚げ油…適量
- *生姜のタレ(作りやすい分量)
- ナンプラー、水、米酢…各大さじ3
- 赤唐辛子(種をとってみじん切りにしておく)…1本
- 生姜(すり下ろす)…2~3片(生姜たっぷりが好きなら3片がおすすめ)
- 砂糖(今回はビート糖を使っていますが、家にあるものでOK)…大さじ2

大塩あゆ美

出張料理「あゆみ食堂」として都内を中心に活動後、2019年秋より長野県諏訪市に実店舗をオープン。現在は、お店での日々の料理を中心に様々なイベント、展示会などでテーブルや出張料理を行い、食べる人、食べる環境、コンセプトに合わせて作る「オーダーメイドレシピ」も多く手がける。著書に「あゆみ食堂のお弁当23人の手紙から生まれたレシピ」(文化出版局)、「超元気になれる!あゆみ食堂のワンプレート」(家の光協会)がある。

http://www.instagram.com/ayumishokudo

真澄 純米吟醸



あゆみ食堂

繊細な夏の食材に合わせ、ほのかな酸味をアクセントに仕上げました。

分 類 / 純米吟醸酒
醸 造 師 / 真澄 富士見蔵
杜 氏 / 中野 淳
原 材 料 名 / 米、米こうじ
アルコール分 / 14度
米の品種 / 長野県産「美山錦」
精米歩合 / 55%
精米歩合 / 55%
母 / 七号系自社株
飲 み 方 / 冷酒・常温・燗酒
保 存 方 法 / 冷蔵所
希 望 小 売 価 格 / 1,800円(税別) 2,640円(税込)
7,200円(税別) 1,584円(税込)
3,000円(税別) 660円(税込)



あゆみ食堂 店主

大塩あゆ美

真澄の故郷 信州。この地に暮らす人々の日常風景を通じて、その魅力を紹介する動画作品集『people nature time』。第一回目に登場していただいたのは、真澄 諏訪蔵の道向かいで『あゆみ食堂』を営む 大塩あゆ美さん。日課である散歩にはじまり、食材として日々使用する野菜を生産する農家さんとの交流や、仕事場である食堂で働く姿から、彼女が大切にしているもの、一皿の料理を通じてお客様にお伝えしたいものが伝わってきます。

信州に来てから日本酒を飲む機会が増えたと言っていましたよね?

それはやっぱり真澄をはじめとした酒蔵がある場所にお店を構えている以上、お店でも日本酒を扱いたいと思っただけです。飲んでみないと自信を持ってお客様にお出しできないので。飲むようになって思ったのは、ワインより日本酒の方が私の体には合っていると言うこと。飲んだ翌日が確実に楽ですね。飲み過ぎてしまっただけです。

【すずみさけ】を飲んだときの印象は?

印象はすごい爽やかで少しキュッとした酸があつて、初夏から夏にかけて飲むにはちょうどいい味わいだなあと感じました。

【すずみさけ】に合わせて、この料理を選んだ理由はなんでしょうか?

まず日本酒だからといって和食だと決め付けたくありませんでした。この【すずみさけ】自体が、いわゆる旧来の日本酒らしい味わいというよりは、軽やかで爽やかなニュアンスを感じさせる個性を持っていたので、それを引き立たせることを第一に考えました。スパイスやナンプラーといった食材でエスニックの要素を持たせつつ、日本でも手に入れやすい夏の食材を使って作れる料理です。

諏訪に移り住み生産者の方との交流も増えたようですが、それは大塩さんの料理に影響を与えていますか?

めちゃくちゃ大きいですね。やっぱり食料の背景にある生産者の人柄やつくられる場所を知ることってすごく大切だと思います。生産者の方との交流を通じて得られるインスピレーションが積み重なって、日々の料理が出来上がっています。これは東京にいた時にはなかったことですね。私のしたかったクリエイティブが実現出来ています。それがどういふことなのかというと、料理をする上で食材を生かすことが主体になりました。例えば今の季節は農家の和田さんの作る野菜が素晴らしいので、野菜の美味しさを生かした料理が多いですね。今回作った料理もそうですが、サラダとはいえ副菜ではなく野菜が中心の主菜です。

信州の気候はどうですか?

一年を通じて乾燥しているので過ごしやすいですね。空気が乾いて澄んでいるので肉や野菜を乾燥させることもできますし、この環境があるからこそ作れる料理があると思います。先ほども言ったように食材を生かした料理をしたかったので、それを自然体でし易い信州の気候は私に合っていると思います。

これからお酒に合う美味しい料理探しにしています。有難うございました。

原点回帰

これからの真澄の定番 フラッグシップライン

山廃純米吟醸

真朱 AKA

乳製品を想わせるほのかな香りと深みのある味わいが特徴です。

出荷時期：通年販売
原材料名：米・米こうじ
米の品種：長野県産 美山錦
長野県産 ひとごち
精米歩合：55%
酵母：七号系自社株
アルコール：15度
飲み方：◎冷酒 ○常温 ○燗酒
保存方法：冷暗所

希望小売価格(税込)
1800ml：3,300円
720ml：1,980円
300ml：825円



純米吟醸

漆黒 KURO

味の調和を大切に醸しました。透明感とふくらみを合わせ持つ一本です。

出荷時期：通年販売
原材料名：米・米こうじ
米の品種：長野県産 美山錦
兵庫県加東市山国地区産山田錦
精米歩合：55%
酵母：七号系自社株
アルコール：15度
飲み方：◎冷酒 ◎常温 ○燗酒
保存方法：冷暗所

希望小売価格(税込)
1800ml：2,970円
720ml：1,782円
300ml：743円



純米吟醸

白妙 SHIRO

日常に寄りそう心地良い味わいを目指し、軽やかに仕上げました。

出荷時期：通年販売
原材料名：米・米こうじ
米の品種：長野県産 山恵錦
長野県産 ひとごち
精米歩合：55%
酵母：七号系自社株
アルコール：12度
飲み方：◎冷酒 ◎常温 ○燗酒
保存方法：冷暗所

希望小売価格(税込)
1800ml：2,420円
720ml：1,452円
300ml：605円



純米酒

茅色 KAYA

精米歩合を抑えた信州米で醸し米のうま味を素直に表現しました。

出荷時期：通年販売
原材料名：米・米こうじ
米の品種：長野県産 美山錦
長野県産 ひとごち
精米歩合：70%
酵母：七号系自社株
アルコール：14度
飲み方：○冷酒 ◎常温 ◎燗酒
保存方法：冷暗所

希望小売価格(税込)
1800ml：2,200円
720ml：1,320円
300ml：550円



※2020年7月現在の情報です。変更になる場合がございますのでご了承ください。



人 自然 時を結ぶ

七号酵母発祥蔵元
宮坂醸造株式会社 〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16
TEL: 0266-52-6161 FAX: 0266-53-4477



真澄ホームページ