

株式会社齋彌酒造店

由利本荘市石脇字石脇53

搾入れをしない酒造りに最適な上槽システムの構築により より品質の高い日本酒を安定的に提供できる体制を整備

【事業計画名】優れた香味を有する新たな「並行複発酵」技術の開発



導入した自動醪圧搾機



地酒ファンに愛される「雪の茅舎」シリーズ

取り組みの経緯

秋田県内において蔵の持ち味が光る酒造りを実践した先駆けともいえる存在が齋彌酒造店である。「搾入れをしない」「濾過をしない」「割り水をしない」という、これまでの常識からは型破りともいえる酒造りを続け、全国の日本酒ファンをうならせている。

日本酒を安定的に生産する観点からは、搾入れによって人為的に醪を対流させることで発酵を促し、アルコール度数を上げ、雑菌に強い酒を造ることが常識化されていた。だが、「香味の調和」という酒の付加価値向上には疑問を残す醸造方法ともいえた。当社では搾入れは行わず、酵母の働きに任せ醪が自然に対流することで時間をかけて酒を醸す。蔵人は醪のなかで微生物が元気に働けるよう、温度管理や環境を整えるなどの手伝い役に徹する。こうして出来上がった醪を搾り、濾過や加水をせず蔵出しを行っている。

実施内容

日本酒の醸造りは、蒸米の糖化と発酵が同時に進む「並行複発酵」により行われる。従来の並行複発酵では、人為的に醪の誘導を行うため、上槽日（醪を搾って清酒と酒粕に分離する日）の設定が可能であり、発酵を開始した醪の順に上槽することが容易であった。だが、搾入れをしない自然対流を利用した並行複発酵の場合は、醪の人為的な誘導が一切ないため、上槽時期の予測が難しい。また、複数のタンクの醪が同時に上槽時期を迎えた場合に、一方の上槽を延期することで酒質に悪影響を与える可能性があった。

そこで、複数の醪の上槽が可能となる上槽装置の条件抽出を行うとともに、関連する醸造機器との互換性や圧搾板等への使用素材、操作性、安定性の検討を行い、最適な上槽が行えるシステムを導入した。

事業の成果

上槽システムが構築された結果、同時に2本、あるいは朝・夕など、醪の状態に合わせ最適なタイミングで上槽を行うことが可能となった。また、自然対流を利用した醸造がさらに安定し、酒質の向上が図られた。その成果は、国内では全国新酒鑑評会等、海外においては全米日本酒歓評会、IWC等の国内外の審査員による官能結果からも、品質優位性が高い状況が示されている。

当社が他社に先駆けて行った搾入れをしない酒造りは、他メーカーでも支持が広がっており、全国の酒造メーカーで同様の取り組みが増加している。



発酵した醪の甘い香りが満ちる仕込み蔵



毎年数々の鑑評会等で金賞を受賞



7月オープンした「発酵小路 田屋(たや)」

酒質の向上と次世代育成、将来に向けた環境づくりとして、今年度、新たなメンバーが加わりました。蔵人の平均年齢は30代半ばと若目の人員構成になっていますが、酒米栽培や酒造りに適した秋田の気候・風土の下、関与する微生物(麹菌、酵母等)の代謝に由来する「香味の調和」のとれた日本酒の醸造に取組み、多くの方々に秋田の日本酒の魅力を広めていきます。今後も酒質の向上を図り、当社らしい個性ある酒造りを追求していきたいと考えています。



代表取締役
齋藤 浩太郎さん

株式会社齋彌酒造店

代表者	代表取締役 齋藤 浩太郎
創業	明治35年10月
資本金	2,000万円
従業員数	41名
業種	清酒製造業
TEL	0184-22-0536
FAX	0184-24-4558
URL	yukinobosha.jp