

日本酒の歴史と群馬の酒造り

聖徳銘醸株式会社

西岡義彦

日本酒は、世界に誇る高度で独特な製法「平行複発酵」で醸され、現在にもその技術が生きています。そしてその歴史は、古事記の時代に登場し、神に供える酒から民族の酒、朝廷の酒、江戸時代には商人の酒として商品化され流通し、現代では世界の酒へと歩み続けています。

本講演では、その歴史と製造方法と、群馬県独自の取り組みについて紹介します。

群馬県では日本酒の消費低迷と後継者不足による危機感より、16年前に、県内蔵元有志と群馬産業技術センターで県産酒の技術と品質の向上並びに蔵元同士の交流による情報交換を目的として「群馬清酒研究会」が立ち上げられ、現在も「醸衆会」にその事業が発展的に継承され活動を続けています。

代表的な活動として酒米から開発を行い（群馬農業技術センターとの共同研究）、試験醸造を繰り返し完成した、群馬県オリジナル酒米「舞風」を用いての「オール群馬の酒」造りを主導しました。この事業は今なお群馬県酒造組合に引き継がれ本年も16社が参加して4月18日に一斉発売し、好評をいただいております。

また、この「オール群馬の酒」を名乗る条件として酵母も「群馬県オリジナル酵母」の使用が義務付けられています。その為、より良い酵母の開発も群馬産業技術センターを中心に醸衆会とも連携して行われています。

開発例として「オール群馬の酒」の製造にあたり聖徳銘醸株式会社は、群馬産業技術センターと量子科学技術研究開発機構・高崎量子応用研究所との共同研究による、世界初の材料・バイオ応用研究施設である「TIARA」を利用し研究開発された育種技術を駆使して作成した2000株以上の清酒酵母の変異株から選抜された、新しい吟醸用清酒酵母「GUNMA227」を使っており、高い評価をいただいております。

そしてこの度「QSTテクノロジーマーク」第1号として認定され、更なる品質向上に取り組んでいます。

