

# 日本酒造りの現場から～10年間で振り返って

招徳酒造株式会社 杜氏

大塚 真帆

## 1. はじめに

私は2000年招徳酒造製造部に入社し、以来10年間、清酒醸造に携わってきました。

また2006年からは高齢の杜氏の引退に伴い社員だけによる酒造りへと切り替わる中で、杜氏の役回りをいただき、酒造りの設計を担うようになりました。

このような経験の浅いものが酒造りに関して皆様に語れるほどのものは何もなく、とにかくこの10年間に自分が経験し、考えてきたことなどを恥を忍んでつらつらと書くことしかできませんが、新米杜氏が色々な疑問や悩みを抱きながら、そして毎年試行錯誤しながら自分流の酒造りを模索する有様などを少しでも感じ取っていただければ、幸いです。

## 2. 見習い期間

私が酒造会社に就職しようと思った一番の理由、それは「日本酒が好きだから」です。学生時代に友人達と様々な酒を飲む中で、一番惹かれたのは日本酒でした。味わいは繊細でかつ豊かであり、また地方や造り手によって味わいや香りが様々なバラエティに富んでいる。そんな日本酒の世界の奥深さには神秘的ともいえる魅力がありました。

そんな一人の日本酒好きが酒蔵で働きたい！と思いついたのは他にいくつかのきっかけがあるのですが、とにかく、招徳酒造に入社を受け入れていただいたときにはいったいどんな魅力的な、また厳しい世界が待ち受けているのか・・・緊張感と喜びで一杯だったように思います。



秋になっていよいよ仕込みが始まりましたが、その当時は2名の季節労働の蔵人が中心となって酒造りを行い、午前中の仕込みの作業のみ社員も加わるという形でした。

午後からは社員はそれぞれ瓶詰めや調合・事務作業に忙しく、最初自分で思い描いていた酒蔵での仕事とはギャップもあり、悩んだこともありましたが時間の許す限り蔵人の側について周

り、作業を見学させていただきました。その翌年に杜氏が引退となり、その次の蔵人杜氏も数年ののちに引退され、いよいよ社員だけで酒造りから瓶詰めまで行う体制へと変わっていきました。

## 3. 最初の問題

そんな中で醸造の責任者という立場をいただき、また他社の技術者との交流や様々なセミナーを通して最新の酒造技術の情報など教えていただく中で、改めて自社の酒造りというものを見直してみると、いろいろな改良すべき点を抱えていることに気付かされました。

そのひとつにカビ臭の問題がありました。弊社の通常の商品は炭素濾過して出荷しているので問題ないのですが、冬季に出す無濾過の「しぼりたて」には、毎年カビ臭の指摘を受けることが何回かあり、なんとか克服しなければならない問題となっていました。

カビ臭の主な原因物質はTCAであるとされており、このTCAが付くメカニズムとしては主に木材に含まれる防腐剤などのTCPがカビによってTCAに変換されて麴やもろみ、上槽後の清酒などに吸