

## 人紹介N03 きき酒師 梶田

梶田篤史きき酒師

『第22回きき酒師呼称資格認定試験』合格!

「仕事上、きき酒はよくしています。」

自社の製品なら全部わかるまでになっているので、あまり心配はしてなかったのですが、テキスト(筆記テスト)は、かなり専門的なことが多く、高い知識やテイastingを求められました。

資格にあぐらをかく事なく、次のステップをめざして頑張っていくつもりです。『梶田のすすめるお酒ならまちがない!』と言われるきき酒師をめざして頑張ります。」

蔵元やまだで一番の若手です。

若いですが調理師の資格も取得していて「お酒と料理」についてもアドバイス出来ますので気楽にご相談下さい。



趣味…弓道、釣り

### 蔵の仕事

- ①酒米を蒸します。
- ②蒸したお米を自然の冷気を使い適温まで放冷します。
- ③蒸米の2割で麹(こうじ)を造ります。30度の麹室で2~3日かけて造ります。
- ④蒸した酒米と麹と水と酒母(酵母)をタンクに仕込みます。
- ⑤⑥袋吊りによる搾りです。発酵が完了したもろみを袋に入れて吊るし、自然に垂れてくる雫を待ちます。
- ⑦極上のお酒が芳醇な香を放ち垂れてきます。

### 蔵の仕事



## 必見! 麹(こうじ)の見分け方

### ツキハゼ麹とバカハゼ麹

麹(こうじ)はカビの一種で、麹中には多数の酵素が含まれています。

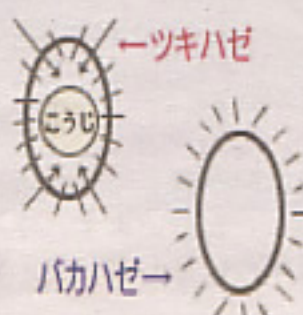
酵素とは人の唾液に相当する活躍があり、お米を食べた時にお米中のデンプンをブドウ糖に変える役割があります。

それと同様に麹の酵素がお米のデンプンをブドウ糖に変換してくれるのです。

麹を使用しないでお酒を仕込むことは出来ません。

麹菌がお米の中へ入ろうと頑張ります。うまく入ったのを**ツキハゼ麹**。

麹菌が中へ入れなくお米の表面だけに付いたのを**バカハゼ麹**と言います。



ツキハゼ麹の方が酵素作用が強く、低温のもろみ中で長期間にわたり活躍してくれます。

麹を見ればお酒の良し悪しが分かってと言っても過言ではないでしょう。

## 燗の表現と温度

日本酒の楽しみは、飲用温度が広範囲であること。自分の好みの温度で味わうことができ、さまざまな料理にあわせた温度に変えることが出来ます。

一般に、日本酒の温度が上がると、味と香りは濃厚となります。

下がると、味と香りは小さくなり、淡麗なものになります。

右に冷やと燗の表現と温度を表してみました。

微妙な温度によって日本酒の味や香の変化を楽しんでみて下さい。

「あんどん燗」でチャレンジしてみてもいいかも。

雪冷え(ゆきひえ)	5℃
花冷え(はなひえ)	10℃
涼冷え(すずひえ)	15℃
日向燗(ひなたかん)	30℃近辺
人肌燗(ひとはだかん)	35℃近辺
ぬる燗(ぬるかん)	40℃近辺
上燗(じょうかん)	45℃近辺
あつ燗(あつかん)	50℃近辺
飛びきり燗(とびきりかん)	55℃近辺