



焼酎づくり—麦焼酎の製造工程—

「杜の蔵」の代表商品である、麦焼酎を例にとってご紹介します。
また、酒粕焼酎の場合は酒粕と水のみで醪を仕込みますので工程が異なります。

1. 原料 福岡県産の二条大麦

福岡県内で栽培された二条大麦を使用します。麦の表層部にはタンパク質が、また胚芽部には脂肪やビタミンが多く、これらは苦味や雑味の原因となることからできるだけ取り除いた方がよいため、およそ65%まで精麦（35%を削り取る）します。

2. 麦を洗う・水に浸ける・蒸す 仕込みに向けて

麦を洗い表面の糠を落とした後、麦の質や条件により60分程度水に漬けて吸水させます。さらに十分に水を切った後、麦のデンプンを α 化させて麹菌や酵母が働きやすくするために蒸します。
十分に吸水して芯まで α 化された蒸し麦が理想で、硬すぎても軟らかすぎても後の工程に悪影響を及ぼすので、これらの工程には注意を要します。

3. 麴をつくる 麦に白麹菌をつける重要工程

適温まで冷ました蒸し麦に種麹（白麹）を付着させた後、製麹室に引き込んで温度管理をしながらおよそ40時間かけて麹菌を繁殖させます。麹は醪で原料麦のデンプンをブドウ糖に分解するための酵素をつくるだけでなく、大量のクエン酸を生成して醪を強い酸性に保つので雑菌に汚染されずに発酵を進めることができます。（＝温暖な気候でも製造が可能）

4. 一次醪をつくる 麴と水を仕込み酵母を添加

アルコール発酵の場合である醪を焼酎の場合は通常2回に分けて仕込みます。まずは発酵の主役である純粋な酵母を多量に培養するために一次醪をつくります。日本酒でいえば酒母の役割に近いと言えますが、麦麴と水を仕込んだタンクに酵母を加えておよそ1週間発酵させます。ここでは総原料の1/3程度を使います。

5. 二次醪を育てる 主原料と水を仕込む

一次醪に総原料の2/3程度にあたる蒸し麦と水を加えて二次醪をつくります。一つの醪の中で糖化と発酵が並行して行われるわけですが、醪の成分変化と温度を細かく管理しながらおよそ2週間をかけて醪を育て上げます。

6. 蒸留する 酒質タイプを左右する決め手

醪を蒸留してアルコールやその他の成分を取り出す、酒質を決定づける重要な工程です。大別すると二通りの蒸留方法があります。伝統的な蒸留法である常圧蒸留は原料の特性が表れやすく、また貯蔵した際の熟成効果が期待できます。蒸留機内部の圧力を下げて低温で蒸留する減圧蒸留は比較的軽快で上品な香味にできあがります。

7. 濾過・貯蔵 商品用に仕上げる

蒸留後に必要に応じて濾過を行った原酒は、新酒の時の刺激をやわらげ酒質をまろやかにするためにタンクや甕などに貯蔵して熟成させます。適度に熟成させた原酒は規格のアルコール度数に調整して瓶詰め後に皆様のもとへ届けます。