



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 7 月 11 日(金)

発行 館長 加藤 智 一

カストリ

「朝ドラ あんぱん」。鳴海唯さん演じる小田琴子が、職場での上品な振る舞いと対照的に、仕事終わりに「のぶ」を誘い飲みに行くシーンでは、豪快に「カストリ」を飲み、そのギャップに驚かされましたが、ここで登場する「カストリ」とは、現在製造販売されている「粕取り焼酎」とは別物です。密造酒の「カストリ」は甘酒麴と蒸米と水を混ぜて発酵させた「ドブロク」を、簡易な蒸留器で蒸留したものです。「ドブロク」は濁酒のことで、昔はにごり酒、白馬とも呼ばれたものです。素人が造るので、品質が粗雑で、腐敗や乳酸発酵による酸味が出たり、衛生的でなかったことが多かったようです。また、当時の「カストリ」は臭いや味を和らげるために、ミカンの皮や砂糖を入れて飲まれたこともあったそうです。

さて話は現在の「粕取り焼酎」。日本酒の製造過程で生じる酒粕を原料とした本格焼酎です。「粕取り焼酎」の名産地としては、九州北部や会津若松、島根県などが有名で、おもに日本酒の蔵元が手がけていますが、焼酎の蔵元が造るケースもあります。酒粕を使用することで日本酒に近い味わいを持ちます。

「粕取り焼酎」には、伝統的な製法で作られる「正調粕取り焼酎」と、現代的にアレンジされた「吟醸粕取り焼酎」の2種類があり、飲み方としては、ストレートやロック、またはカクテルとして楽しむことができます。

「芋焼酎」や「米焼酎」、「麦焼酎」のように、芋類や穀類を主原料とする焼酎は、アルコールを生み出すために、主原料に含まれるデンプンを糖に変える必要がありますが、この役割を担う「麴」を「粕取り焼酎」の製造工程では使用しません。日本酒のもろみを濾して得られる酒粕には、8 %程度のアルコール分が含まれていますので、平たく言うとこれを蒸留したものが「粕取り焼酎」となります。

「正調粕取り焼酎」は、香ばしさと凝縮された米や酵母の味わいが特徴です。昔ながらの伝統的な製法で造られる「粕取り焼酎」で、酒粕にもみ殻を加え、セイロ式の蒸留機で蒸留するというものです。もみ殻を混ぜる理由は、蒸留の際、酒粕に蒸気が均一に当たるようにするためです。現在「正調粕取り焼酎」と呼ばれている伝統的な「粕取り焼酎」は、

江戸時代前期から造られているといわれています。古くは日本酒の副産物である酒粕を稲作の肥料に活用していた地域があったそうですが、アルコールを抜く段階で、偶然生まれたのが「粕取り焼酎」という説もあります。

これに対して「吟醸粕取り焼酎」は、華やかな吟醸香とスッキリとした味わいが魅力です。新鮮な酒粕に水を加えて2週間ほど発酵させ、蒸留を行います。この際「大吟醸酒」や「吟醸酒」の酒粕を使用し、おもに減圧蒸留で蒸留したものが「吟醸粕取り焼酎」となります。

「朝ドラ」をきっかけに。「粕取り焼酎」にも興味を持っていただけたら、スピリッツ推しの私としても嬉しく思います。



カタツムリ

幼いころ、雨あがりなど、よく石垣やコンクリートブロック塀の上などで、カタツムリの姿を見たものですが、最近はどうでしょう、見かける事もなくなったように思います。気候の変化なのか、環境の変化なのか分かりませんが、ちょっと残念。ところで、「カタツムリの世界の描き方」(野島智司著)によると、カタツムリは、雨の日にコンクリートブロック塀からわずかに溶け出るカルシウムを摂取しているらしい。殻を形成するため欠かせない栄養源。葉っぱだけ食べていると思ったら大間違い。海の酸性化や酸性雨の影響とかで、殻を背負った生物達には受難の時代だと思いましたが、負けないで生き残って欲しい。人間が言うのも何なのですが。

