



純米酒

米・米麴だけで造るお酒です。
加水、火入れしてアルコール度数を15度台に
しています。20BY(平成20年醸造)ですので、
現在1年熟成のお酒です。

酒米：五百万石
20BY 1 番娘
精米歩合：70%
酵母：6号 ※1
日本酒度：+10



memo

.....
.....
.....
.....
.....



青ラベル

玉栄、五百万石、山田錦と、
これらの等外米を使用しています。
20BY 15 番娘 精米歩合：70%
酵母：601号 ※1
日本酒度：+15

酒米：玉栄
20BY 6 番娘
精米歩合：70%
酵母：601号 ※1
日本酒度：+6



memo

.....
.....
.....
.....
.....

酒米：山田錦
20BY 13 番娘
精米歩合：80%
酵母：701号 ※1
日本酒度：+9



memo

.....
.....
.....
.....
.....



純米 槽汲・中垂れ(生原酒)

火入れしていない生のお酒。もろみ(搾る前のお酒のもと)を酒袋に入れ、酒槽に積み重ねて自然に出てくる部分です。滓※2が入っている分、のみくちが柔らかいです。度数の高い原酒なので1割ほど割水※3してお燗にすると飲みやすいです。

酒米：玉栄
21BY 4 番娘
精米歩合：70%
酵母：601号 ※1
日本酒度：+11

memo

.....
.....
.....
.....
.....

酒米：強力
21BY 11 番娘
精米歩合：70%
酵母：701号 ※1
日本酒度：+10

memo

.....
.....
.....
.....
.....

酒米：鳥姫
21BY 5 番娘
精米歩合：70%
酵母：701号 ※1
日本酒度：+12

memo

.....
.....
.....
.....
.....



純米吟醸 槽汲・中垂れ

お酒を搾る時、圧力かける前に積み重ねた酒袋から滴り落ちる最初の白濁した部分「荒走り」、その後濁りが落ち着いた部分を「中垂れ」といいます。酒槽から汲みだすの槽汲シリーズの「荒走り」と「中垂れ」は最初に出てくるわずかな量しかとりません。

酒米：玉栄
21BY 9 番娘
精米歩合：55%
酵母：701号 ※1
日本酒度：+5

memo

.....
.....
.....
.....
.....

More about SAKE! 日本酒ひとくちメモ



① 「純米酒」

米と米麹と水。それだけを原料にして造られたのが「純米酒」です。「吟醸酒」や「大吟醸酒」も人気がありますが、これは精米歩合が基準になっており、純米というわけではありません。「純米」でなおかつ精米歩合60%以下なら「純米吟醸酒」、50%以下なら「純米大吟醸酒」と表示されています。純米酒は味も香りも自然な感じがします。飲んだ翌日も目覚めすっきり。頭が重かったり体がだるいことも少ないようです。

② 「にごり酒」

白く濁ったお酒といえば、「にごり酒」が代表的ですが、そのでき方はまた独特です。酒袋から最初に垂れてきた部分が「荒走り」、新酒の沈殿したところが「おり酒」であるのに対し「にごり酒」は酒袋を使わず、もっと目の粗い袋やザルでもろみをこして作ります。もろみ成分が多い分、味が濃厚で新酒らしい渋味や苦味があります。お燗にすると素朴なお米の香りがひきたちます。

③ 「酒米(さかまい)」

正確には「酒造好適米」と言われます。つまり酒造りに適したお米ですね。これに対して、毎日食べるのが「飯米(はんまい)」です。よい酒米の条件として、ある程度粒が大きいこと、タンパク質や脂肪分が少ないこと、保水力に優れていることなどがあげられますが、大切なのは、おいしい飯米とよい酒米は違うということです。純米酒であっても、酒米は麹作りのみに使い、仕込みタンクに入れる掛米には飯米が使われていることもあります。ちなみに太田酒造場の純米酒は全量酒造好適米です。

<鳥姫について>

鳥姫とは、鳥取県農業試験場で作られた酒米(酒造好適米)の新しい品種名です。五百万石と比べた場合…同じように鳥取県の気候・風土に適し、比較的栽培しやすく、且つ粒も大きめな酒米とされています。

※一般的に酒米は普通の食米(コシヒカリ・ヒトメボレなど)に比べ粒が大きい&背丈が高いため倒れやすく、収穫時期が遅いため栽培が難しいのですが、最近では交配を経て栽培しやすいように背丈が短く、収量も多くなるような品種が開発されています。

<強力について>

強力と書き「ごうりき」と読む、近年復活した鳥取県発祥の昔のままの酒米です。明治20年代に鳥取県の在来品種から選ばれ、大正時代には県内水田面積の三割強を埋めた主力米でしたが、戦後、農の効率化等により幻の米となっていました。収穫時期が遅く、丈が1.5m程あり倒伏しやすいものの粒が大きく線状心白※を持った酒米です。

※線状心白とは、酒米の中心部に現れる白色不透明な部分(心白)。その形状が線状の米は、精米歩合(削る量)を上げてても米粒が壊れず、酒造りに適している。

④ 「燗酒」

「冷やは体に毒」と、昔から言われてきました。燗にすると体温に近いため、胃で吸収されやすく、ゆるやかに酔いがまわります。ところが冷やでは吸収されにくく、ついでを越して飲んでしまいがち。酔いが一気にまわって、翌日、後悔した経験を多くの方がお持ちでしょう。燗酒は口当たりもやわらかく料理にも合います。純米酒をお燗で、料理をつまみながらちびちび。これなら、酒は百薬の長ですね。熱燗にするか、ぬる燗でいくか。お酒によっても適温はちがいます。

⑤ 「酒造年度(BY)」

日本酒の瓶に「H16BY」とか「H17BY」と表示されていることがあります。BYとは「Brewery Year」、つまり酒造年度のこと。原料米の割り当てを計画する都合上、7月1日から翌年6月30日までの一年間とされています。H17BYであれば、平成17酒造年度に仕込まれたお酒ということ。酒造年度の違うお酒がブレンドしてあれば、BY表示はできません。日本酒の味は、その年の米の作柄や熟成期間で変わるもの。BY表示はお酒選びの手がかりになります。

⑥ 「熟成」

食品や飲料の鮮度を気にする人が増えています。買ったから早く飲んでしまわなくては、と思いがち。でも、純米酒の場合はちょっと違います。味を見て、飲み頃には早いと思ったら、冷暗所に寝かせて熟成を待つという方法があります。特に純米酒は品質が劣化しにくいので、長期間、保管して味の変化を楽しむこともできます。同じお酒を二本買って、すぐ飲むのと保管後と味を比べるのもいいでしょう。熟成具合を判断し、熟成酒を楽しめるようなら、まちがいなく日本酒通です。

⑦ 「麹と酵母」

『こうじ』と『こうぼ』。とてもよく似た呼び名ですね。混同しがちですが、その役割は異なります。そもそも、お米と水からどうしてお酒ができるのか? 考えてみれば不思議なことですが、これは麹と酵母の働きのおかげです。麹は、蒸米のデンプンから酵素作用でブドウ糖を作ります。酵母は、そのブドウ糖をアルコールと炭酸ガスに変えます。専門的には、この過程を並行複発酵と言い、日本酒独特の発酵の仕方です。ちなみに酵母は、アルコール度数が高くなると生きていられないとか。自らを犠牲にしてお酒を造る酵母に感謝! ですね。

⑧ 「色」

日本酒は「無色透明」と思っている愛飲家も多いのではないのでしょうか? 実は日本酒も、他の洋酒と同じく色が着いています。新酒のときは薄い山吹色。熟成するにつれ、その色は深まります。お酒に色が着いているのはごく自然なことなんですね。お酒を活性炭でろ過すると無色できれいになります。業界では「化粧する」とも言いますが、残念なことに、良い味も取り除いてしまいます。ちなみに太田酒造場の純米酒は、タンクごとの個性を楽しんでいただくため、活性炭ろ過はしていません。山吹色した辨天娘の純米酒は、『すっぴん娘』だったんですね。

⑨ 「搾(しぼ)り」

『しぼりたて』とか『初しぼり』など、新酒の話題を耳にする季節になりました。醪を布や網の目を通し、酒と酒粕に分けます。この作業が「搾り」で、搾りの方法もいろいろあります。油圧と空気圧で横から加圧する方法、酒槽に酒袋を重ねて上から加圧する方法など。また、袋吊りといった特別な方法もありますが、どの方法も効率、酒質などを考えると一長一短です。ちなみに太田酒造場では、酒槽に酒袋を重ねる方法で搾っています。少し手間と時間はかかりますが、これも『愛娘の誕生』のため。面倒なんて言うてはいられませぬ。

⑩ 「火入(ひい)れ」

飲み残した新酒の王冠が「ボン」と、飛んだことはありませんか。これはビンの中で、酵母・酵素が活動し、発酵しているからです。お酒を加熱すると、これらの活動が停止します。この加熱殺菌のことを「火入れ」といいます。また、製造工程の中で混入した雑菌も死滅し、お酒が劣化しにくくなります。火入れされたお酒は、密閉されたタンクやビンの中で熟成され、静かに出番を待ちます。ひと夏を越えた、秋上がりの味が楽しめるのも、火入れ作業のおかげです。ちなみにこの火入れ技術、室町時代には考案されていたとのこと。先人の知恵に感謝です。



※1: 酵母の号数とは?

号数がついているものは協会酵母といい、全国の色々な蔵から出た酵母を協会が培養し、希望する蔵に提供している。一般的に9号・7号がよく使われるが辨天娘は香りの穏やかな6号・7号を使用している。

酵母の働きとは?・・・麹は蒸米のデンプンから酵素作用でブドウ糖を作ります。

酵母はそのブドウ糖をアルコールと炭酸ガスに変えます。⑦参照

アルコールとは?・・・酵母が糖を食べてアルコールと炭酸ガスを発生させることにより作られます。最初から糖のある葡萄は酵母さえいればアルコール(ワイン)になりますが、最初から糖のないお米は、まずブドウ糖を作らなければなりません。

※2: 滓(おり)とは?

搾る段階で酒袋の細かな目を通して出てくる米。

【専用の機械で搾ることもできますが、辨天娘は全て酒袋を酒槽に重ねていくという方法で搾っています。】

※3: 割り水とは?

水を足して度数を下げること。

【当蔵の場合ですが、主に製造段階で水を足すことを「加水」、出来上がっている製品を飲む前に水を足すことを「割り水」と呼んでいます。】

有限会社 太田酒造場

1907年	創業…初代が鳥取県八頭郡若桜町で酒造りを始める 当時は出雲杜氏をはじめとする蔵人集団が造っていた
1992年	休蔵…杜氏の高齢化、人員不足からやむなく造りは委託する 休蔵中に中島敬之(のち杜氏)入社
1996年	なら漬商品化…嗜い食であった大根のなら漬を販売 続いて地元の方から沢山いただく胡瓜も商品化
2002年	中島が杜氏として、上原浩先生の教えのもと酒造再開(14BY:約6石)
2004年	酒米の契約栽培・自家栽培を開始 …現在に至る