

杜氏の技術を機械に反映した麴造り

「ハクヨー吟醸用製麴機」は、超薄盛・多段式で、内部循環空気の除湿・加温により、やや酸素不足、やや湿度不足という環境の中で、ハゼ込みも深く白い麴を造る画期的な製麴装置で、吟醸麴では不可能と考えられていた夜間作業の廃止が可能となり、手造り以上の素晴らしい麴が出来ている。

同機は付加価値の高い酒造りと、熟練者不足に伴う通勤制の導入といった時代のニーズに対応し、吟醸麴もできる製麴機として好評を得ている。

平成二十九年納入の青森県の(株)西田酒造はハクヨー吟醸用製麴機の感想を次のように述べている。

「出麴時、去年まで台車にすりきりで入っていた麴が今年は山盛りになった。白米の計り間違えではとの話が出たが出麴重量を計測すると同じであった。麴の破精込みが良く、麴自体が膨らんでいる証拠。色の白いさばけの良い麴ができています。出品酒もハクヨーで造りました。」とのこと。

ハクヨー吟醸用製麴機は小蓋麴と同じ3〜4cmの超薄盛で人の手も加えられることが何よりもの特長。使う側の思うような麴を造れて、杜氏理想の酒造りの手助けをしてくれる機械だ。

また、四季醸造に取り組み、ほとんどの酒を無濾過生原酒にて出荷する、山形県鶴岡市の富士酒造(株)では、麴室の建て替え時に設計段階から相談され、省力化を図りながらも酒質の向上を目的として令和元年にハクヨー吟醸用製麴機を導入し、

「昨年までとは比べ物にならないほど良い麴が出来ております。酒販店からもいい酒になった、と評価されました。」

と、喜びの声とともに評価している。

その他にも、ハクヨー吟醸用製麴機を導入された蔵にて、次のようにも述べられている。

「鑑評会にて常に賞を取られていたり、良い酒質であるといわれているお蔵さんで使われている製麴機です。人の手が入ることによって無菌状態には限界がありますが、この製麴機では麴に最適で最良な環境を与えることが可能となり、雑味のない、綺麗な酸のお酒を造ることが出来ます。従来よりも少人数での作業が可能となりましたが、それは決して手を抜くということではなく、手造りよりも精密な温度管理が出来て安定した麴造りができ、より良いものを造るための導入です。」

あくまでも完全なオートメーション化ではなく、手造りの感覚を残しつつ、それぞれの造り手によって理想の酒を造るための機械である。それに加えて、毎日清掃殺菌出来る為、衛生的な環境下で製麴可能となり、細菌酸度が下がり4VGを指摘されていた蔵が納入後、一切指摘されなくなったとの報告もある。