

令和6年1月15日
青森県酒造組合技術委員会
委員長 鳴海信宏

暫定「青森生酏」の呼称募集について

平素は、組合運営にあたり格別のご支援とご理解を賜り有難く厚くお礼申し上げます。

さて、数年前から、青森県産業技術センター弘前工業研究所の指導により、白神山地や八甲田山など青森県内の自然界から分離された乳酸菌を添加した酒母の研究が進められてきました。(以下 暫定「青森生酏」という。)

暫定「青森生酏」は乳酸を添加するのではなく、乳酸菌を添加することで、自然発生的に現れる乳酸菌を持つ山麩や生酏に比べ短時間で、目的とした乳酸環境が整えられた酒母になります。

本方法は、「青森県内の自然界から分離された乳酸菌」を利用するという点での差別化を目的としています。

速醸法の生みの親である江田鎌次郎氏は、著書「最新清酒速醸法」の中で様々なスタイルの酒母において培養した乳酸菌を利用できることを紹介しています。

すなわち、乳酸菌応用「山麩酏」、高温で殺菌・糖化したもろみに乳酸菌を接種し酒母を製造する「酸基醴酏」、乳酸菌応用「速醸法」などですが、これらに比し、現時点で暫定的に使用している「青森生酏」の呼称は誤解を招く可能性が大いにあると考えます。

つきましては、「青森県内の自然界から分離された乳酸菌」を使用した酒母の特質に見合った呼称を募集いたします。

応募は、氏名、連絡先住所、連絡先電話番号を記入の上、下記のFAXまたはメールへ応募願います。応募受付期間は令和6年2月15日までです。

FAX番号 017-764-0045 メール kumiai@aomori-sake.or.jp

奮ってご応募お願いいたします。