

河原酢造の取り組み

その3

合名会社 河原酢造・河原泰彦

生産者通信

NPO法人
米ニケーションセンター
定価 100円(送料込)

ほ場の近況

7月の下旬ごろから出穂ははじめました。以前にも書きましたが、やや早生の品種です。それにしても出穂時期が早いように見受けられます。早生のハナエチゼンや五百万石の周辺ほ場は盆明け頃には収穫をはじめそうです。早生品種の8月収穫というのは北陸地方において珍しい事ではありませんが、この猛暑の中、稲刈りをするというのは、違和感を覚えます。

紙マルチによる栽培は初めてでしたが、その抑草効果は絶大であることを実感しました。局所的にはコナギは繁茂しましたが、全体的に見れば、抑草剤を一切使用していないよう

には見えないと言える状況です。1.45haに對して紙マルチの経費が25万かかっているから、当たり前！と言いたい気持ちになります。が、その他の方法をとつても莫大なコストがかかるのが有機栽培です。相対的に見ても優れた手法であると感じました。

加工用としてのコメ

多くの農家の方が、食味の優れた品質を目指しているとお見受けします。

甘味がある、粘りがある、そういったコメが理想なのでしょう。私達はすべて酸味調味料にすることでコメを使います。主食用では炊飯しますが、私達は蒸します。外硬内軟で米粒の表面に水分が少ない状態が理想です。蒸しあがった米は直ちに放冷して人力や機械でばらばらにほぐす作業を行います。あまり粘りが多い米は「さばけ」が悪く、好まれま

せん。「甘味がある」というのはデンプン質が多いためで、デンプンは酒造り、酢造りにおける基質となるので、重要な要素です。基本的には似通っています。が、細かい部分では主食用と加工用で求められるポイントは異なります。その大前提は精米方法です。

コメにはデンプン以外にもタンパク質、脂質といった栄養分が含まれています。微量は必要ですが、嗜好品としての酒の品質には悪影響であるため、精米

の段階で削り捨てる必要があります。タンパク質は麴の力でアミノ酸へと変わります。アミノ酸が酒にたくさん含まれていると大変、飲みにくい品質になります。言葉で書くのは難しいですが、モタツとした味わい、いつまでも口の中に味が残る、キレの悪い酒になります。より高品質な酒を目指す。より高品質な酒を目指す。より高品質な酒を目指す。



精米歩合10%の米(左)と60%の米(右)

「吟醸」という名前がつけられた酒は50%以上削らないと規格に達しません。吟醸酒を飲んでみたことがない方は、是非一度、試してください。原料は本当にコメなの？と疑いたくなるほど、フルーティな香りが楽しめます。日本酒が苦手だった方も概念が変わるかもしれません。日本酒という

のは原料の規格、製法によって千差万別の品質ができる酒です。

ここで、前述のタンパク質がアミノ酸へと戻ります。アミノ酸はうま味成分です。直接飲む酒の中に多量にあつてはほしくない成分ですが、食材を引き立てる調味料には大切な成分です。食酢ではあまりありませんが、原料比率の低い醤油などは化学的に合成したアミノ酸を添加して味を補います。その他、あらゆる加工食品、調理品に化学調味料としてアミノ酸が使われています。昆布、カツオ、キノコ類、鶏などから出汁を取るというのはアミノ酸を抽出する作業です。それらはとてもコストがかかります。

〈裏面へ続く〉



けてその品質を探るために、いま

化学調味料は、農業でいう化学肥料のようなものです。少量で強力な効果を生みます。多少、使用することは悪くないと思いますが、そればかりになると調理の技術は衰退すると感じます。また、濃厚な呈味がなければ美味しいと感じない味覚は危険です。
アミノ酸を生むタンパク質は食酢には大切な成分なので、私たちは90%程度までしか精米しません。主食用のコメと同じです。味噌や味噌用のコメも同様であると思います。私たちは嗜好品の酒とは異なる観点の酒造りを行っています。
明確なビジョンがあるわけではありませんが、食べるのに適したコメがあるように酒に適したコメ、酢に適したコメがあると思います。これから時間をか

平成25年度より加工米制度が変わります！

農水省 酒造好適米増産支援

条件付で生産目標外数に

農水省は26年産から、頭打ちの傾向にある酒造好適米の生産拡大策に取り組み方針を固めた。具体的には、清酒メーカーなどの製造増加に対応する酒造好適米について、主食用米の生産数量目標から除外。加工用米や新規需要などと同列に位置づけることにより、酒造好適米増産に向けた運用見直しを行う方向で検討していく。

主食用米より高値で取引される酒造好適米は現在、需給調整の対象となる▽販売単価は上昇傾向にあったものの、近年は横バイにある▽海外輸出は米国、香港、韓国、EUが中心だったが、以前に比べて輸出国が多様化している――と分析。目標と今後の方向性を▽重点地域および発信力が高い都市での事業にリソースを投入し、認知度の向上と販路の確保・拡大を図る▽酒造メーカーと生産者の結び付きをより強化することにより、原料米の数量・価格の安定供給が確保できる――と示している。

農水省が想定している清酒製造増加に伴う酒造好適米の増産分は、あくまでも清酒製造数量の拡大が条件になる。例えばAメーカーが25年産で500トだった酒造好適米購入実績を26年産で600トに増やしても、清酒製造量が変わらなければ生産目標数量外数の対象にはならない。農水省では、「酒造好適米使用量増加分を枠外の対象にする」と、酒造好適米の過剰などリスクが生じるため、清酒製造量の増加に限る方針」と説明している。

26年産から酒造好適米の増産を図る農水省の方針について日本酒造組合中央会では、「ここ数年は酒造好適米が不足しており、行政と意見交換する場では生産拡大に向けた対策を訴えてきた。現状では正確に判断できないが、生産拡大策は歓迎すべきこと」と話している。

25年度産

山田錦作付け参加者募集!

詳しくはエコ・ライス新潟までご連絡ください!