

広島酒造りの礎を築いた安芸津（東広島市）の酒造家三浦仙三郎（1847～1908年）の著書「改醸法実践録」が、広島杜氏組合（同）によって復刻された。広島国際学院大の佐々木慧講師（発酵工学）に、その意義を寄稿してもらった。

## 仕込み改良軟水醸造に道

佐々木慧



三浦仙三郎  
（東広島市教委提供）

仙三郎は改醸法実践録を1898年に執筆し、現在の吟醸酒に通じる「軟水醸造法」を広める役割を果たした。原本はほとんど残っており、復刻は広島県の酒造りの歴史を正しく理解する上で非常に重要だ。

日本酒のもろみは蒸米とこうじと水を3段階に分けて仕込む。その中でこうじ菌が米のでんぷんを糖に、酵母が糖をアルコールに変えて酒となる。

池田明子著「吟醸酒を創った男」（時事通信社）によると、仙三郎が実践録を著した当時、こうじ菌や酵母という微生物の正体は知られていなかった。仕込

み中に雑菌が増殖して酒が変質する「腐造」を起こさないことが何より優先され、短期間でアルコール濃度を高めて防いだ。今でいう「高温短期型」の仕込みである。味は濃厚で酸味が強く、辛口であったと考えられる。

だから灘（兵庫）の「宮水」に代表される、酵母の発酵を促すミネラルの多い硬水が酒造りに良いとされてきた。一方、安芸津の水は軟水。ミネラルが不足して酵母がうまくアルコールをつくれず腐造を起こすことが多かった。そこで仙三郎はミネラルをこうじに求めた。

こうじをつくるこうじ室の改良を重視した。従来は地下や半地下が多かった。地面の湿気の影響を受けにくい地上式とし、換気装置を備えるよう提言。雑菌を抑えながら時間をかけてこうじ菌を蒸米の内部まで行き渡らせ、酵母の発酵に必要なミネラルが少しずつ溶け出るように

## 「広島酒」評価を高める

復刻された「改醸法実践録」

「広島酒文庫」其の一

三浦仙三郎著

改醸法実践録 復刻版

広島杜氏組合

した。こうして軟水でも腐造を防ぐことを可能とした。

杜氏の経験頼みだった時代、寒暖計を用いた温度管理なども先進的であった。仕込み蔵の衛生管理を徹底し、発酵の穏やかな軟水を用いた結果、「低温長期型」の仕込みが可能となった。この仕込みでは酵母が香気成分を多く出す。また酵母の数が適度に抑えられ、淡麗で華やかな香りのする吟醸酒のような酒質になったと考えられる。

仙三郎は24歳で酒造りを始めた。当初は腐造を繰り返した。経営者なのに1人の蔵人として灘で修業し、成果を可能な限り数字にして持ち帰り実行した。時に昔ながらの手法に固執する杜氏の更迭もいとわなかった。まさに「百試千改」の苦労を重ね、軟水醸造法を完成させたの

だ。

1907年であった第1回清酒品評会で、藤井酒造（竹原市）の「龍勢」と林酒造（呉市）の「三谷春」が、灘や伏見（京都）の酒を抑え1、2位を独占。軟水醸造法が普及した広島酒の評価が一気に高まった。仙三郎は審査員の一人としてこの成果を見届け、翌年、61歳で亡くなった。

今では軟水醸造法に衛生的なタンク、十分精米した酒米、優れた性質の酵母を選抜、培養し「協会酵母」などを組み合わせ、より華やかですっきりとした酒が造られている。仙三郎が目指した酒を、吟醸酒にまで高めた幾多の技術者の存在も忘れてはならない。

仙三郎もまた、先達の知恵や同時代の醸造家に学び、逆境に負けない実行力でアイデアを実証した。つくづく技術とは積み重ねなのだと感じる。郷土の優れたものづくりの先人として改めて敬意を払いたい。仙三郎を主人公とした映画「吟ずる者たち」が来年公開予定で製作中と聞く。広島が誇る醸造文化を広めてくれると期待している。