

吟醸^{めいこん}「明魂」について

【明魂とは】

「明魂」は、広島県立総合技術研究所 食品工業技術センターにて試験醸造される清酒の商品名です。当センターは、昭和 3(1928)年から酒類の製造販売の免許を所有しています。この免許を所有しているのは、全国の公設試験研究機関の中でも新潟県と本県だけです。「明魂」の名前は、昭和 4(1929)年、当時の県職員への公募により名付けられました。また、酒豪としても知られた文豪 井伏鱒二氏が「明魂」に対して、『口に含んだときは水のように淡く、飲みくたすときいい匂いと味が伝わって来る。すぐ顔のあたりが温かくなる。芳醇というのはまさにこんな趣のものではないか。』と絶賛したとの逸話もあります。

【令和 2 年吟醸「明魂」の特徴について】

「明魂」は、研究開発を目的に醸造するため、毎年、原料米、精米歩合、酵母、種麹等が異なり、酒の味や香りが変化します。今年の吟醸「明魂」の研究内容及び特徴は次のとおりです。

研究内容：広島県独自の酒米（開発中）の醸造適性を把握

香味の特徴：バナナ様の香りと甘味・酸味のバランスの取れた軽快な味わい

本県において、平成 24 年から開発を行っている、広島県独自の酒米について、新品種候補 2 系統の醸造適性を把握するために、試験醸造を行い、その製成酒をブレンドしたものです。試験の結果、特に優れた適性を持っていた系統は、「広系酒 44 号」として品種登録申請中です。

酵母は、「広島令和 1 号酵母」を使用しており、フルーティーな香りとさっぱりとした酸味を有しています。「広島令和 1 号酵母」は当センターで開発した令和初となる酵母であり、本酒造年度より県内酒造会社にて使用される予定です。

原料米は精米歩合 50%の広島県産「八反錦」及び「広系酒 44 号」、新品種候補系統を使用し、搾りたての風味を大事にするために、昨年冬に火入れ（低温殺菌）を行い、火入れ後は急速冷却を行いました。本年 10 月まで低温熟成させたことによって、きめ細かい味わいを有したお酒となっています。冷蔵庫等の冷暗所で保管され、少し冷えた状態で食前酒、食中酒としてお召し上がりください。

【ラベルについて】

コロナ禍で販売量が減少傾向の酒類業界を元気づけたいという研究員の思いから、勢いや力強さを表現する「ひげ文字」を採用しました。

この文字は、昭和から平成初期まで、明魂の一升瓶に使用されていたものです。

(令和 2 年 10 月)