

純米「明魂」^{めいこん}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本県と新潟県だけです。

「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、飲みくだ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。

【令和元年純米「明魂」の特徴について】

「明魂」は、技術開発を目的に醸造するため、毎年、原料米、精米歩合、酵母、種麴等が異なり、酒の味や香りが変化します。お手許の純米「明魂」の特徴は次のとおりです。

◎やわらかいバナナ様の香りと、純米酒らしいふくらみのある味わいを特徴としています。

県内酒造業界の要望を受け、清酒酵母である「KA-1-25」、KA-1-25 の代替候補株「C75 (仮称)」、「E-04 (仮称)」、「E-09 (仮称)」及び広島県酒造組合及び広島工業大学が共同開発した「HIT3」の比較を行うために、原料米に精米歩合 60%の広島県産の八反錦を用いて試験醸造を行い、その製成酒をブレンドして瓶詰したものです。

酵母「KA-1-25」は、「熊本酵母 KA-1」を親株として、優しい香りと軽快な酸味を特徴とする広島オリジナルの酵母です。広島県内の 10 社以上の酒造会社にて主力製品製造用に使われています。今年度は、「KA-1-25」と「C75 (仮称)」、「E-04 (仮称)」、「E-09 (仮称)」及び「HIT3」を比較することにより、それぞれの酵母の代替候補株としての適性を評価しました。なお、「C75 (仮称)」については、適性が評価されたため、令和元年度より正式に県内酒造会社にて醸造に使用される予定です。

この純米酒は、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、やわらかな香りに加え、ふくらみのあるなめらかな味わいを特徴としています。冷蔵庫等の冷暗所で保管され、少し冷えた状態から燗酒までの幅広い温度帯で、食中酒としてお召し上がりください。

(令和元年 10 月)