

# Mizutani Shuzo Co., Ltd.

## 水谷酒造株式会社

### 私たちの紹介

江戸時代末期に水谷治衛門(みずたに じえもん)が創業し、約200年の歴史があります。現蔵元(社長)で5代目になります。

現在でも酒蔵の一部は創業当時の建物で、江戸蔵・大正蔵・昭和蔵を現役で使用し、機械に頼りすぎない手仕込みで酒造りをしています。



### 水谷酒造のある土地

木曾、長良、揖斐の木曾三川の清流からの豊かで良質な伏流水、濃尾平野で穫れる良質な原料米、そして冬には“伊吹おろし”と呼ばれる伊吹山からの冷たい風が吹き降りるためによく冷える立地といった、酒造りに適した条件がそろっています。



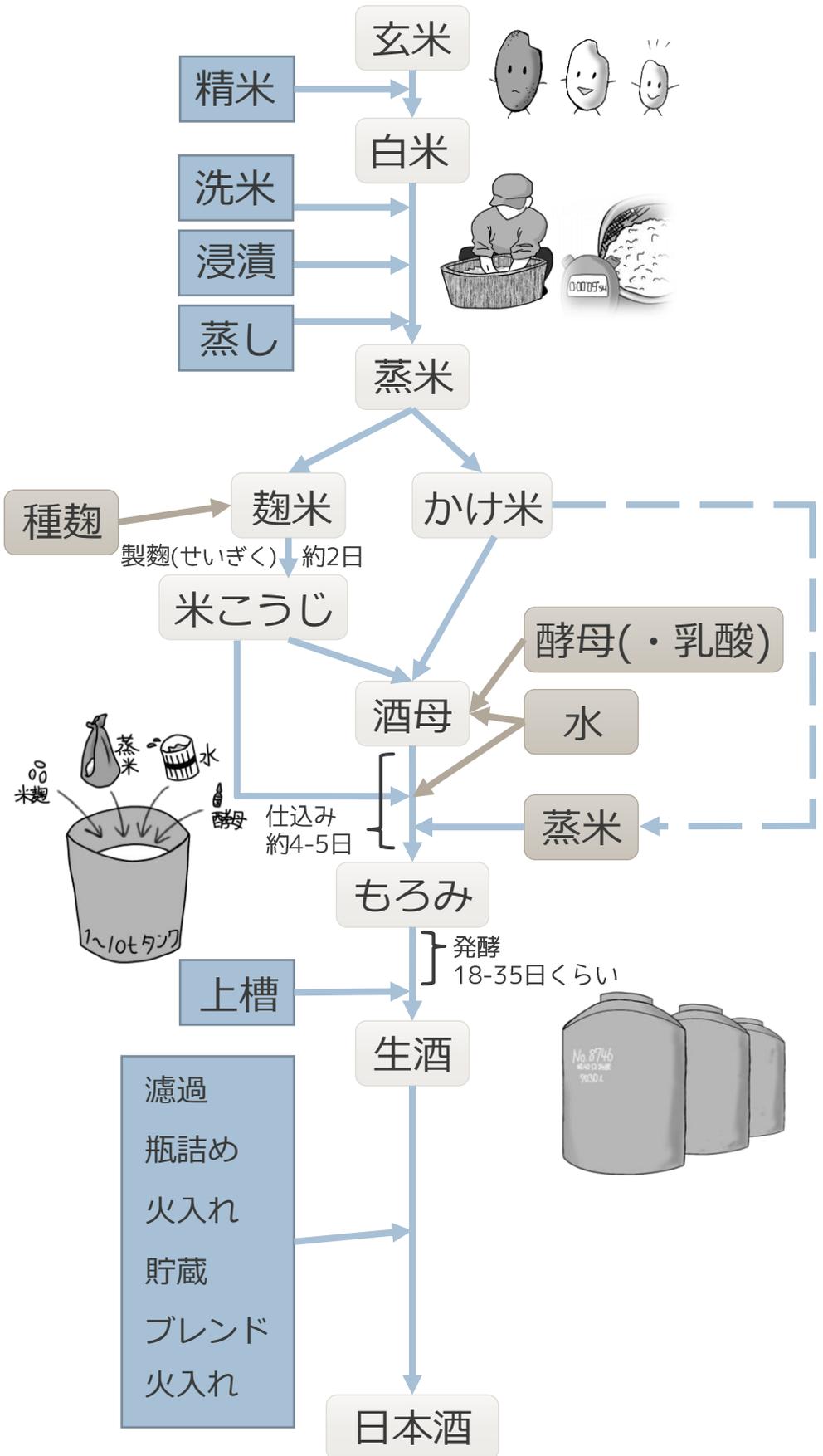
### 銘柄の由来

せんびょう  
「千瓢」という酒銘は、戦国時代に日本統一を果たした郷土の英雄・豊臣秀吉の馬印(軍旗の一種)が千生瓢箪(せんなりひょうたん)だったことに由来します。

手柄を上げる度に瓢箪を増やしていったとされ、縁起の良い物として知られています。



# 日本酒の造り方

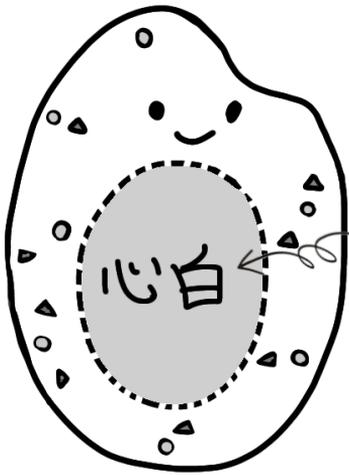
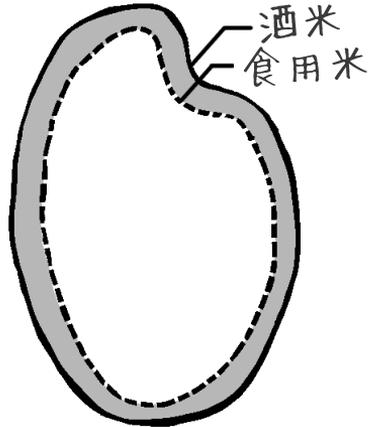


# 日本酒用のお米「酒米」の特徴

**特徴① 米の粒の大きさ**  
米粒が一般的な食用米に比べて大きい。



たくさん精米しても米粒が碎けて粉になりにくい。



デンプン構造 = 心白(しんぱく) たっぷりいます。

食用米は心白がない!



**特徴② 米の構造**

デンプンが米の中心に豊富。



デンプンは、微生物の栄養になる糖分やアルコールの材料になります。

タンパク質や脂質は少ない。



どちらかといえば淡白な味わい。タイ米と似ています(パエリアにしたら美味しい)。

# 日本酒の「こうじ」

## そもそも「麴」「糀」とは

主に蒸した穀類に麴菌を加えて繁殖させたもの。  
世界中で“こうじ菌(*Aspergillus oryzae*)”を使った  
発酵食品は日本にしかありません。

## 麴の種類いろいろ…

米に生やす**米麴**…日本酒、焼酎、米味噌造りに使う

- 黄麴…糖化(デンプン分解能力)能力が高い
- 白麴…糖化能力が高い、クエン酸もつくる
- 黒麴…糖化能力が高い、クエン酸もつくる

麦に生やす**麦麴**…麦味噌造りに使う

豆に生やす**豆麴**…豆味噌造りに使う

## 日本酒の麴

麴菌の菌糸の部分で  
酵素が作られ、この酵  
素が米を分解して糖分  
やアミノ酸などを作っ  
てくれます。



日本酒用の米麴は、外  
側にふわふわさせるよ  
りも、**内側にどれだけ  
菌糸を食い込ませるか  
が大事。**



# 一般販売されている「こうじ」と 天然の「こうじ」

## 麴をつくる「麴菌」とは

学名 *Aspergillus oryzae*

生物学的にはカビの一種ですが、日本で古くから利用され飼育慣らされてきた微生物。

文献としては8世紀に初めて記述がありますが、それ以前から利用されていたとされます。

飼育慣らされていく中で、人間にとって都合の良い特徴だけを残し、その他の部分(毒性など)は排除された状態。

### 販売されている麴菌

研究で遺伝子的に絶対安全と証明された麴菌 (*Aspergillus oryzae*) をもとに培養・かけ合わせしているので食べてもOK。

### 天然のその辺にいる麴カビ(野生の麴)

同じ麴菌でも、種類の異なる“*Aspergillus flavus*” いわゆるカビ・病原菌。猛毒のアフラトキシンをつくり**食用厳禁**。見た目は *Aspergillus oryzae* と同じ。

天然…

自然由来…

自家製…

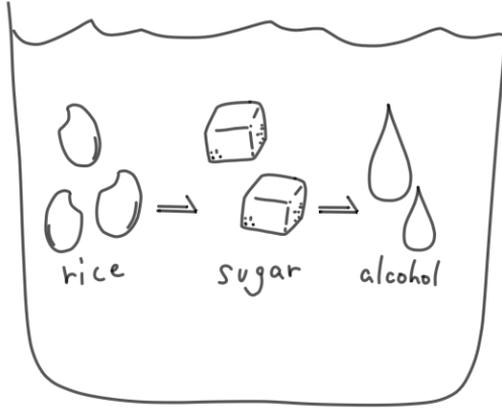
自家採取…

**料理等に利用する時は、  
絶対に販売されている麴・種麴  
以外を使ってはいけません!!!**

# ワインと日本酒の比較

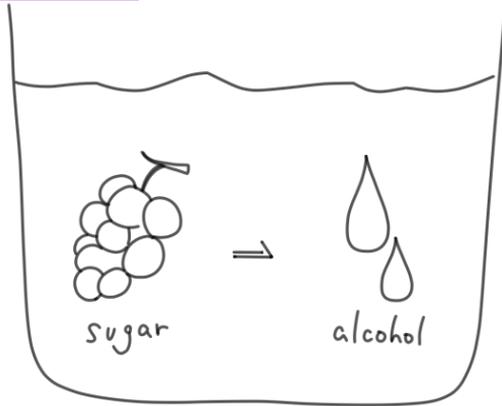
## 製造方法の違い

### 日本酒



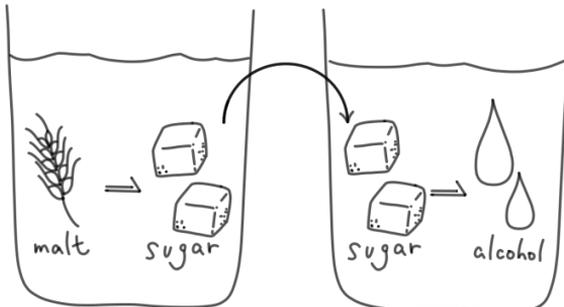
並行複発酵

### ワイン



単発酵

### ちなみにビール



単行複発酵

# ワインと日本酒の比較

## アルコール度数の違い

日本酒…15-17% Max. ?

ワイン…12-13%

## 楽しめる温度帯の違い

日本酒

- ・ 5℃から60℃まで

幅広く楽しめるお酒がある。

ただしお酒によって適した温度帯が違う。

ワイン

- ・ 基本的に白ワインは冷やして赤ワインは常温で飲むのが一般的。

## 合わせる料理との相性

日本酒

### ・ ウォッシュ効果

魚介類(特にウニ、貝類、干物等)の生臭みを流して消してくれる効果。日本酒ならではの特徴。

### ・ チーズとの相性の良さ

ワインの方が合うチーズが限定される。

### ・ 温度帯で合わせた提供が可能。

料理の温度とお酒の温度を合わせて提供できる。季節感の表現も。

### ・ 素材の味を生かせる。

お酒の味わいが繊細かつ旨味もある分、料理の素材の味に寄り添って同調しやすい。

## 日本酒と料理との相性

### バジルやトマト等、爽やかな風味

香りフルーティ(パイン、イチゴ、ナシ、モモ系等)または軽快で爽やかな香りで味わいがライトなお酒。

例)大吟醸、純米大吟醸、吟醸、純米吟醸



### 熟成したプロシュート(生ハム)、肉料理

落ち着いた、または穀物感のあるような穏やかな、または熟成感のある香り、少々ボディのあるような味わいのお酒。

甘味が強すぎると味わいが重くなることも。

例)純米酒、生酏



### チーズ

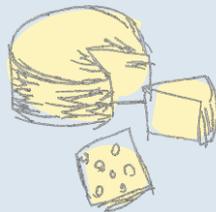
フレッシュチーズ(モッツアレラ等)

爽やかなお酒。

例)大吟醸、純米大吟醸、吟醸、純米吟醸

### やぎのチーズ

例)吟醸



### 熟成チーズ

熟成酒、味わい(旨味)のしっかりある純米酒。

### ブルーチーズ

蜂蜜やドライフルーツを添えて熟成酒や甘味の濃い貴醸酒。