



# 田崎真也氏らが風味を絶賛する 削り方を工夫した「超扁平米」酒

財団法人 地球・人間環境フォーラム専務理事 **平野 喬**

2015年は北海道、東北、北陸地方の大雪で年が明け、新年から寒い日本列島となりました。地球温暖化は降雪量を増やすケースもあるという話を紹介しようかと思いましたが、もう少し明るい話題として、昨年12月に東京ビッグサイトで開かれた「エコプロダクツ2014」に出品されたユニークな商品を紹介させていただきます。

同展はトヨタの水素自動車MIRAIから、小さなNGO団体のブースまで、700を超える企業等が出店し、3日間で20万人近くが訪れます。私は、各社の出店ブースがいかに環境に配慮しているかを評価するコンテストの審査員をしていましたので、会場の隅々まで歩きましたが、福島県二本松市の蔵元、大七酒造(株)のブースの前で足を止めました。

「箕輪門(みのわもん)」と言う純米大吟醸の試飲ができたから長居をしたわけはありません。「原料米の超扁平精米技術を用いた清酒」という言葉が目にとまり、「超扁平精米技術」などという意味不明の技術に好奇心がわいたからです。「超扁平米のお酒」をご存じの方がいましたら、相当の通ではないでしょうか。

同社のホームページによれば、ソムリエの田崎真也氏が「香りは、よりエレガントで繊細、リンゴの香りにミネラル香ほのかに黒胡椒やモッツアレラチーズのようなクリーミーな香りなどが調和して



大七酒造のブースは、扁平米の美酒を求める人たちで大賑わい

いる」と、ワイン?とも思える表現で絶賛しており、利き酒師などお酒の専門家からも一番おいしい清酒として選ばれたそうです。

下戸な私には、お酒の味はわからないのですが、そのような名酒と「扁平米」の関係、なぜ環境にも優しいお酒としてエコ商品に選ばれているのか興味が残りました。私のほかか勉強によると、超扁平米と言うのは次のような製造工程を経た酒米のことです。

清酒の原料に使う酒米の精米は、米粒の表面についているぬか(糠)を取り除くために行います。ぬかにはタンパク質や脂肪などが含まれているため、これを取り除かないとお酒の雑味の原因になってしまふそうです。そのため、玄米の表面をいかに上手に削るかがおいしいお酒のできを左右することになります。

## 日本人の繊細な味覚を世界へ

従来の削り方は、コメの長い軸の方は削りすぎになることがある半面、横の厚みのある部分は十分に削れず、雑味の原因になっていたというのです。削られた米粒は球状になります。一方、扁平米の方は、精米機のロールの回転数などを細かく制御することにより厚み部分をしっかりと削りますので、真ん中が少しへこんだ縦長の米粒になります。ブースには両方の米粒が展示してありましたが、私などには、それはそれは繊細な変化にしか見えず、ここまでこだわってお酒の味を高

めようとする心意気と、その違いがわかる人たちの存在に感心するばかりでした。また、超扁平米に精米する技術は、無駄な削りをなくし、米粒の必要な部分だけを残すことでもありますが、玄米の歩留まりが40~50%に上がり、貴重な酒米「山田錦」を大事に使うことにつながったと言います。山田錦は不足しており、増産が叫ばれているそうですが、この超扁平精米技術を活用すれば、酒米不足を緩和することにもつながるそうです。

同社の「箕輪門」は、江戸元禄年間に完成した、微生物を活用した醸造法を受け継いでいる日本酒で、海外でも高い評価を得ているそうです。世界遺産になった和食と切っても切れない関係にある日本酒が世界ブランドになる日も近いのではないのでしょうか。

NHKの朝ドラ「マッサン」では、ウイスキー作りに生涯をかけた竹鶴政孝の苦闘が描かれています。昨年、英国のウイスキーガイドブックで、日本のウイスキー「山崎」が世界で一番おいしいと認定されました。4700ものウイスキーの中から選ばれたというのですから、日本人のものづくり、繊細な味覚が世界の人々を魅了しているのはうれし限りです。

一般財団法人 地球人間環境フォーラム  
環境問題に取り組む公益法人。地球環境問題の科学的調査研究を目的に1990年に設立。  
国立環境研究所・地球環境研究センターの研究サポート、研究成果の普及・啓発などのほか、月刊機関誌「グローバルネット」を発行。