

まず、麴づくりから

醤油づくりは麴づくりから始まります。日本の醸造は酒、味噌、醤油、酢、全部麴から始まります。ビール、ウイスキー等は麦芽が持つ酵素を使います。ブドー酒はブドーの種皮にできる酵素です。チーズは羊の胃袋の持つ酵素です。

蛋白質はアミノ酸。澱粉はブドー糖が数百個連なった分子です。我々動物は消化酵素で、それを分解して利用しています。醸造に関与する微生物にはそれがないから、麴菌に酵素を作ってもらって提供します。それが製麴です。麴菌は酵素が蛋白質や澱粉を加水分解する時に開放されるエネルギーで生きています。そのために酵素をたくさん作ります。人と麴菌の見事な共存です。ところで麴菌は何処から来たのでしょうか。稲の粃に自然に発生するのです。麴は稲作の賜物なのです。

ところが、そこが醸造のおもしろい処で、麴菌は自分が生きていくために色々な生理活性物をつくります。ビタミン類ではB群をはじめニコチン酸、パントテン酸、ナイアシン、イノシトール等多量に作ります。ACE 阻害ペプチドもつくります、高血圧防止能で注目されています。何故、高血圧防止なのか判りませんが。また、麴酸を作りますがこれは養毛剤として（これも何故養毛なのか判りません。ただ、女性ホルモン類似物をつくるという説があります。）化粧品に利用されているほか、活性酸素補足能の強さから、美肌、老化防止効果が強いのです。

ところで、甘酒の季語は何かご存知ですか。夏です。甘酒は弊社も造っていますが、麴ともち米をお湯に仕込んで 55℃・8 時間糖化すれば出来ます。江戸時代、則、消化される豊富なブドー糖と共に、上記のような種々な生理活性物が夏ばての体によいと重宝されたからです。今でいう強精ドリンク飲料です。

麴づくりは湿度約 100%近く、温度約 30℃ではじめます。栄養はあるし雑菌が最も好む環境です。我々も清潔に最も気を使うところですが、意外と純度の高い麴ができます（上手につくれればですが）。これは、麴菌と雑菌の競争なのです。麴菌が一步早ければ麴酸を出して他の菌を寄せつけません。麴酸はそういう、種族の優位性を保つためにつくるものです。この性質は仕込にも利用させてもらっています。

醸造に関与する微生物は幾種類とも判らぬ程ですが、それぞれの微生物が麴菌と同様に自己保全のための物質をつくり、種族の優位を保つ物質をつくりあって生きている世界です。醸造の神秘性はその中にあります。醸造とは微生物が何億年という体験をもとに、一生懸命生きて行くために努力し合った、精緻で密度の高いものなのです。人間の浅知恵で変な細工をするから間違いが起こるのです。