

特集 発酵食品を たずねて

【甘酒】

寒さが強まるこれからの季節に温かい甘酒はいかがですか。今月ご紹介する発酵食品は「甘酒」です。東京・神田明神前に店を構える株式会社天野屋にお邪魔し、甘酒造りのお話を伺いました。

【神田明神前の甘酒】

御茶ノ水駅を出て、神田川の上にかかる聖橋を渡ると、右手に江戸幕府の官学所であった湯島聖堂があります。さらに足を進めると神田神社(神田明神)の鳥居が見えてきました。この鳥居のもとに甘酒で有名な天野屋が

ありました。

天野屋の歴史は古く、創業は1846年。ペリーが浦賀に來航する7年前のことです。お話を伺った社長の天野さんは6代目で、跡取りとなる息子さんも職人として働いていらっしゃいました。



天野社長

【米糍造り】

甘酒造りはまず、4日間かかる米糍造りから始まります。1日目は、お米を水に浸します。2日目、そのお米をせいろで40分かけて蒸します。10段に積み上げられたせいろからは蒸気がこぼれ、蒸しあがったお米のいい香りが漂ってきます。

蒸し米を体温ぐらいまで冷ました後、麹菌を植え付け、地下にある土室(むろ)へ落とします。



お米をせいろで蒸す



蒸し上がったお米



蒸し上がったお米をほぐしながらさます



【神秘的な地下の土室(むろ)】

明治37年に作られた地下6メートルの土室(むろ)に行く、天上に開いたひとつの穴から、麹菌を植え付けられた蒸し米が間隔をおいてはさらさらと降ってきます。それはまるで雪のよう。電球に照らされたレンガの壁の表面にはそこに生きる酵母が白く見えます。100年の歳月が経った今も、この土室で米糍を造り続けているのです。

蒸し米の山は床場と呼ばれる場所で毛布にふくらりと包まれます。いよいよ発酵の工程です。

【麹菌の活躍】

2日目、朝麹菌を植え付けた蒸し米を、その夕方、さらに麹菌を均一に附着させるため、蒸し米の山を崩して、くつった米粒と米粒を手で丁寧にもみほぐし、空気の通りをよくします。朝、体温ぐらいだった蒸し米を、42℃ぐらいまで上昇させるための大切な手入れなのです。

先ほどまで土室全体に立ち込めていた蒸し米の蒸気はいつの間にか消えています。夏は涼しく、冬は暖かいこの土室の室温は、年間を通して15〜18℃と一定に保たれています。この環境が米糍造りに欠かせないのです。

3日目、一次発酵した米を床場から37〜40℃に温度管理された発酵室に

移し、そこで20時間発酵させます。蒸し米の表面に麹菌が繁殖していきます。その間、職人さんが手入れを2回行います。発酵状態は職人さんの手に伝わる感覚でないかわからないこと。決してその状態を文章にすることはできないのです。

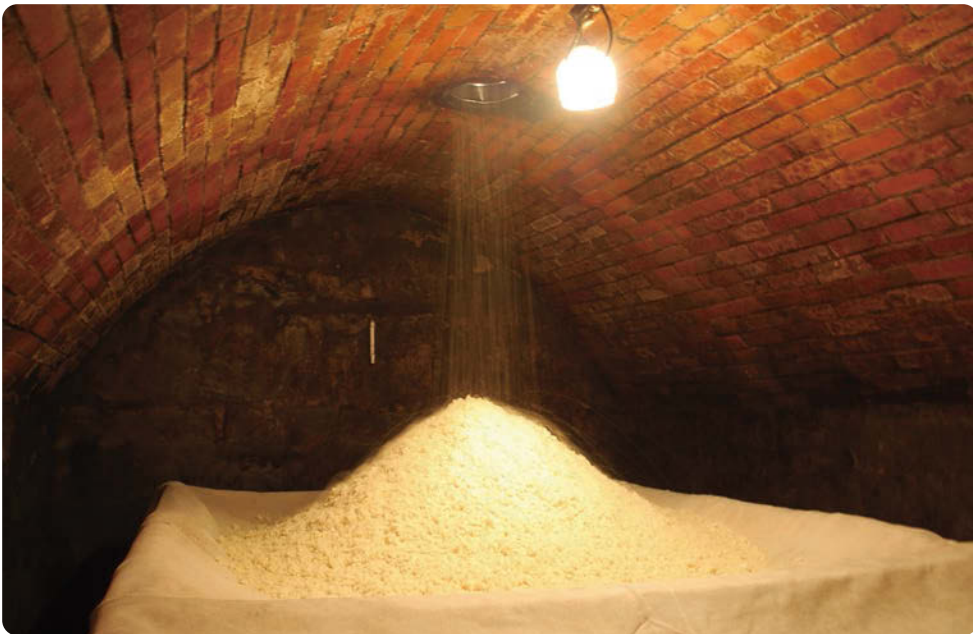
4日目の朝、甘酒の素となる150キログラムの米糍が出来上がります。



大切な麹菌



麹菌をまぶし地下の土室(むろ)へ



雪のようにはらはらと降る蒸し米。土室の中は湿度が高まり、カメラのレンズも濡れるほど。



氷甘酒(夏季限定)



甘酒



昨年の賑わうお正月風景

【伝統ある甘酒造り】

さて、いよいよ甘酒造りも大詰めです。米糲と同量の150キログラムのお米をせいろで蒸します。蒸し米と出米上がった米糲と合わせ、熱湯で濃度調整し、60℃の部屋で10時間寝かせます。この間、麹菌はアミラーゼという酵素(化学反応を助ける物質)を分

泌し、蒸し米に含まれるデンプンをブドウ糖に分解します。これを糖化と呼びますが、甘酒が甘いのはこの糖化によって分解されたブドウ糖が多く含まれるからなのです。

糖度が48度まで上昇します。米糲造りから数えて約1週間後、今日もまた、100年続く伝統ある甘酒が完成しました。

5日目の朝、常温の部屋に移し、3日間寝かせます。この3日間の間に

3日間寝かせます。この3日間の間に



蒸し米を丁寧にもみほぐす



蒸し米をまとめる



寝かせて麹菌の活躍に委ねる

【優しい甘さ】

美しい乳白色の甘酒。米粒がゆらゆら漂っています。極上の甘酒は、コップに注いで10分以上経っても分離沈殿しないのだそうです。

べっ甲飴のような甘い香りに引き寄せられ、天野屋特製甘酒を一杯い

ただきました。とても優しくさっぱりした自然な甘さです。お米の中に潜んでいた甘みが、麹菌によって最大限に引き出されています。米粒の大部分は溶けていますが、わずかに形を留めているものもあります。少しとろみのある乳白色の液体の中に入り混じった米粒が、口の中で広がり、

それを舌でつぶすとすうーと溶けていきます。それは、とても不思議な食感で、優しい甘さとともにどこか懐かしさを感じる、癒される一杯でした。



天野屋のご紹介



天野屋は弘化三年の創業。濁酒の製造をはじめた初代がのちに、糀、甘酒、納豆、味噌の製造も兼ねるようになりました。糀を作るのには、天然自然温度湿度が適度な地下土室(むろ)が一番良いようです。「富士山に肩をならべる甘酒屋」と俳句にある通り、江戸時代に入って甘酒は多くの人々に愛好されましたが特に、当店のものは、「明神甘酒」の名称のもと広く皆様方の御愛顧をつないでいるものです。

- 所在地
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-18-15
- 電話番号
03-3251-7911
- 営業時間
平日9時～18時
祭日・日曜日9時～17時
※12月2週目～4月2週目の日曜日まで、冬季は無休で営業いたします。
大晦日から元旦は、年越し営業いたします。
- 休業日
4月3週目～12月1週目の各日曜日
及び夏期休業日

【夏こそ甘酒】

大阪などで夏には多くの甘酒売りが、今年のお正月も天野屋の前には美味しい甘酒を求めて大勢の甘酒ファンが訪れることでしょう。

冬のイメージが強い甘酒ですが、町をにぎわしていたそうです。暑い俳句では夏の季語に分類されます。夏の栄養補給、水分補給のために欠かせない飲み物だったのですね。

冷やしたものと温めたものを暑気かせない飲み物だったので、暑いに飲む習慣があったのだそうです。

江戸時代には江戸、京都、お寺や神社などで振舞われる甘酒。

