



酒仙人直伝！

お酒をめぐるイイ話

監修：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

お酒をめぐるネタを酒仙人が直伝！

[Vol. 21 配信日：2018年5月4日]

花から採った酵母で造った日本酒が、増加中！

(クニちゃん)

日本酒を造るときに使う「酵母」の中に、花から採ったものがあるって、ホント？



(酒仙人)

今日は5月4日、みどりの日じゃのお。「みどりの日」は、「自然にしたしむとともにその恩恵に感謝し、豊かな心をはぐくむ」意味を含めた祝日で、元々は4月29日じゃった。その後2005年(平成17年)の祝日法改正で、「みどりの日」は5月4日に“引っ越し”したんじゃぞい。

周りを見渡せば新緑の美しい季節で、いかにも「みどりの日」にふさわしいのお。いろいろな花が次々と咲いて、楽しませてくれるが、最近は花を愛でるだけでなく、花から採った酵母で造った日本酒が次々と誕生しておるぞよ。

東京農業大学が自然界に咲く花々から様々な香気を醸し出す優良酵母を分離することに成功したんじゃ。例えば、ナデシコ、ペゴニア、ツルバラ、シャクナゲ、ヒマワリ、カーネーションなどなどから花酵母を分離しておる。

花酵母からお酒を造っている酒蔵は全国にたくさんあるんじゃ。日本酒以外にも、焼酎、ビールなども造っておるぞよ。

自然を思う「みどりの日」に、花から採取された酵母で造られたお酒を飲んでみてはどうじゃな？ いろんな花酵母の個性を飲み比べてみるのも楽しいもんじゃぞい。



(写真左から) ナデシコ、シャクナゲ、ヒマワリ／画像提供：東京農大花酵母研究会

◆参考：東京農大花酵母研究会 web サイト <http://www.hanakoubou.jp/about/index.html>

【注意】

- ・記事、データ等の著作権その他一切の権利はNPO法人FBOに帰属します。
- ・記事・データ等の正確性については万全を期しておりますが、当該記事・データ等の利用により生じた不利益や問題等について当会は責任を負うものではありません。
- ・記事・データ等は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。