

## ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：柏木君夫、岡元正史

### ● 発酵食は美味しい。

よく飲み食いする発酵食3品。

- ・醤油、チーズ、ウイスキー。

「えっ、ウイスキー!？」と、思われた方もいらっしゃるでしょう。

代表的な発酵食品といえば、

- ・醤油、味噌、食酢、鰹節、納豆、塩辛、漬物、日本酒。チーズ、ヨーグルト、パン、ピクルス、アンチョビ、ウスターソース、ワイン、紅茶など。



### ● ウイスキー製造の原理。

ウイスキーの原料は、**1) 穀物** (大麦を発芽させて作る乾燥麦芽 (モルト)、小麦、ライ麦、トウモロコシなど)、**2) 水**、**3) 酵母菌** の3つです。

**① 仕込み・糖化**：粉砕した穀物に温水を加えると、乾燥麦芽の持つ酵素が穀物のデンプンを糖に変えます。出来上がるのが「麦汁」です。

**② 発酵**：麦汁に「酵母菌」を加えて発酵させると、アルコールが生まれます。

**③ 蒸溜**：「発酵モロミ」を蒸溜器で蒸溜すると、無色透明な「原酒」が出来ます。「蒸溜」と「蒸留」の文字。「水」にちなみ、多くは「蒸溜」と表記しています。

**④ 貯蔵・熟成**：原酒を樽詰めして、熟成させると「ウイスキー」の完成です。

### ● 発酵の仕組み。

古典的な分類法では、地球上の生き物は、動物、植物、微生物に分かれます。

**【動物】**は、外部からエサ (人間は、これを「料理」と言いますが) を取り入れて、エネルギーに変えて生命を維持しています。

**【植物】**は、太陽光を利用し「光合成」を行い、生命のエネルギーを得ています。

**【微生物】**は、地球上で最も繁栄している生き物です。空気中、土の中、水中、人の肌など、地球の隅々まで「兆」単位の微生物がいると言われていています。

人間は自分たちの都合で、人間に有用な微生物を「発酵菌」と呼び、有害な微生物を「腐敗菌」と呼んでいます。

**【発酵菌】**は大別して3種。**①【細菌】**は、乳酸菌、納豆菌など。**②【酵母】**は、パン酵母、ビール酵母など。**③【カビ】**は、麹菌、クモノスカビなど。

「こうじ」の字。**【糶】**は日本で造られた国字、**【麴】**は中国由来の漢字です。

**【発酵】**とは、微生物が嫌氣的 (酸素を使わず) に、糖類を分解してエネルギーを得るプロセス。醤油、味噌、チーズ、酒などの製造に古来から利用されてきました。

これからの予定 10月7日、8日の定例会の開催は未定です。  
後日、ご連絡いたします。