

純米「^{めいこん}明魂」について

【明魂とは】

「明魂」は、広島県立総合技術研究所 食品工業技術センターにて試験醸造される清酒の商品名です。当センターは、昭和 3(1928)年から酒類の製造販売の免許を所有しています。この免許を所有しているのは、全国の公設試験研究機関の中でも新潟県と本県だけです。「明魂」の名前は、昭和 4(1929)年、当時の県職員への公募により名付けられました。また、酒豪としても知られた文豪 井伏鱒二氏が「明魂」に対して、『口に含んだときは水のように淡く、飲みくたすときいい匂いと味が伝わってくる。すぐ顔のあたりが温かくなる。芳醇というのはまさにこんな趣のものではないか。』と絶賛したとの逸話もあります。

【令和3年純米「明魂」の特徴について】

「明魂」は、研究開発を目的に醸造するため、毎年、原料米、精米歩合、酵母、種麹等が異なり、酒の味や香りが変化します。

お手許の純米「明魂」の研究内容及び特徴は次のとおりです。

研究内容：「扁平精米及び原形精米技術」を用いた場合の新たな付加価値と製造コスト抑制を実現する清酒製造技術の開発
香味の特徴：ブドウやバナナといった果実のような香り
軽快な酸味があり、味がキレイで後味がスツクリ

- 上記の、「扁平精米」及び「原形精米」とは、従来の精米よりも、少ない削りで「きれいな味わいのお酒」を製造することが期待される精米方法です。これらの精米で得られる白米を醸造したお酒と、従来の精米による白米を醸造試験により比較しました。その醸造試験の製成酒をブレンドして瓶詰したものが本商品です。
- 醸造試験の結果、扁平精白米及び原形精白米を用いたお酒は、「味わいがキレイ」「後味がスツクリ」といった特徴を有していることが確認できました。また、香りについては、清酒の新しい香りとして注目されている4MMP(4-mercapto-4-methylpentan-2-one)と呼ばれる、ブドウ様の香りが特徴であることも明らかになりました。
- 醸造試験で使用した酵母は、「広島令和1号酵母」です。
- 原料米は精米歩合70%の広島県産「中生新千本」を使用し、搾りたての風味を大事にするために、昨年冬に火入れ(低温殺菌)を行い、火入れ後は急速冷却を行いました。本年10月まで低温熟成させたことによって、きめ細かい味わいを有したお酒となっています。冷蔵庫等の冷暗所(5℃以下を推奨)で保管し、少し冷えた状態から、冷やまたはお燗をつけて食中酒としてお召し上がりください。

【アンケートについて】

食品工業技術センターでは、今後の製品製造等の参考にするため、「明魂」に関するアンケートを実施しています。瓶ラベルまたは下記のQRコードよりご回答いただけます。ご協力をお願いします。



アンケートはこちらのQRコードよりご回答いただけます。

(令和3年10月)