

純米吟醸「明魂」^{めいこん}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来る。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 2 年純米吟醸「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。今年純米吟醸「明魂」の研究内容及び特徴は次のとおりです。

研究内容：「扁平精白米」及び「原形精白米」の醸造特性を把握

香味の特徴：穏やかなバナナ様の香りと旨味・酸味のバランスの取れたふくらみのある味わい

新しい精米方法による「扁平精白米」及び「原形精白米」の醸造特性を把握するために、対照として「球形精白米」を用いて試験醸造を行い、その製成酒をブレンドして瓶詰したものです。扁平精白米及び原形精白米を使用したお酒は「味わいがキレイ」「後味がスッキリ」といった特徴を有しており、お手許の純米吟醸「明魂」にもその特徴が表れております。

酵母は、「広島令和 1 号酵母」を使用しており、フルーティーな香りとさっぱりとした酸味を有しています。「広島令和 1 号酵母」は当センターで開発した令和初となる酵母であり、本酒造年度より県内酒造会社にて使用される予定です。

原料米は精米歩合 50%及び 60%の広島県産「八反錦」を使用し、搾りたての風味を大事にするために、昨年の冬に火入れ（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。冷蔵庫等の冷暗所で保管され、幅広い温度帯で食前酒、食中酒としてお召し上がりください。

【ラベルについて】

コロナ禍で販売量が減少傾向の酒類業界を元気づけたいという研究員の思いから、勢いや力強さを表現する「ひげ文字」を採用しました。

この文字は、昭和から平成初期まで、明魂の一升瓶に使用されていたものです。

(令和 2 年 10 月)