

# 吟醸<sup>めいこん</sup>「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本県と新潟県だけです。

「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、飲みくだ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。

## 【令和元年吟醸「明魂」の特徴について】

「明魂」は、技術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。お手許の吟醸「明魂」の特徴は次のとおりです。

◎穏やかな果実様の香りとともに、すっきりとしたキレイな味わいを特徴としています。

新しい精米方法による「扁平精白米」の醸造特性を把握するために、原料米に扁平精白米及び従来の精米方法による「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、お手許の吟醸「明魂」にもその特徴が表れております。

酵母は、「きょうかい 901 号」を使用しており、ブドウ様の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。

麹はグルコアミラーゼ活性がやや高いため、グルコース（ブドウ糖）がやや多く、ほのかな甘味を感じることができます。

原料米は精米歩合 50%及び 60%の広島県産「山田錦」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り、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、少し冷えた状態で食前酒、食中酒としてお召し上がりください。

(令和元年 10 月)