

# 若蔵 WAKAZO KURA Challenge

「若い世代に日本酒の魅力を伝えたい！」と、過去7年間で毎年新たなコンセプトのもと、酒質やデザインを変更しながら日本酒の美味しさや面白さなど提案してまいりました。

## 純米酒 若蔵 2024 赤色清酒酵母仕込み



### 8年目を迎えた「若蔵2024」の挑戦 ～赤色清酒酵母～

皆さん赤色清酒酵母ってご存じですか？

現在は道外の数社のみで、この酵母を使用した日本酒が醸造・販売されており、赤色に発色するという特徴を持った清酒酵母で、天然色素なので着色料は一切使用せずに発色させることができます。

しかしながら、一般的な清酒酵母と同じく醸造すれば赤色に発色する・・・ということではなく、【醸造過程で赤色が抜ける】【お酒が出来ても搾った段階で透明になる】など、初挑戦で発色させるのは難しいとも言われていたお酒でしたが、事前に情報収集や文献などを読み対策を廻りて醸造を行ないました。

発色させること以外での難しさは、他の清酒酵母より発酵力が弱いという点。

赤色清酒酵母以外の酵母が万が一混入してしまったり、紫外線に長時間さらされると赤色が退色するという可能性が高く、非常に繊細な酵母であることから、とても慎重な作業が求められました。



### 醸造の様子 ～酒母仕込み～

洗米・蒸米・米麴造りまでは一般的な日本酒造りと同じで、このあと、蒸米・米麴・赤色清酒酵母を合わせ酵母菌の純粋培養(酒母仕込み)を行います。

写真の通り、最初は一般的な日本酒と同じく白色でしたが、日を増すごとに酵母菌の生菌数が増えて、培養されていくとともに、泡が赤く発色していきました。





權入れの様子



赤く色付いた泡



搾る直前のもろみ



瓶詰め・ラベル貼り作業

## 醸造の様子 ～もろみ造りから搾り作業～

完成した酒母に、蒸米・米麴・仕込み水を加え3段仕込みを行い、発酵を進めていきます。発酵が進むと共にとんどん泡が赤くなっていきましたが、權入れをすると米や液体にはまだ発色しておらず。この段階では、本当にお酒自体が発色するのか半信半疑で、不安な気持ちが大きくなっていったことを覚えています。そこで、発色することを信じて、念には念をと考えた対策が**明かりの遮断**です。

醸造開始前から紫外線に弱いことが分かっていたので、退色を未然に防ぐ為に**作業時間以外はタンクに大きな木蓋をかぶせ**、常に明かりを遮断するように注意し、発酵管理を行ないました。(発酵中で密閉は出来ないなので、ガス抜き対策をしつつ・・・)

数カ月気が抜けない慎重な作業が続きましたが搾り作業の日には、液体(日本酒)・酒粕共にしっかりと赤く発色させることが出来ました。



明かりの遮断

## お酒の味わい

低アルコールなので日本酒特有のアルコール感は少なく、**ヨーグルトを思わせる香り**と**にごり酒のとろりとした舌ざわり**で日本酒初心者でも飲みやすく仕上がっています。また、日本酒度は-50ととても甘いのですが酸度も高めにしているので、**べたつくような甘ったるさはなく、甘酸っぱいのが特徴**です。(他の一般的な日本酒と異なり、酒母仕込みの段階からすでに乳酸菌系の香りがタンク内に広がっていました。)



【アレンジ】  
ロックグラスに氷&ライム

## お勧めの飲み方・マリージュ

よく冷やしていただき、にごり酒なので振らずに上澄みだけ飲むと「ヨーグルトのような爽やかな酸味」を感じ、混ぜると「まるやかな味わい」になります。さらに、**ロックグラスに氷を入れてライムを搾ると、日本酒の旨味は消えずに爽やかさがグッと増して飲みやすくなる味変もお楽しみいただけます。**料理は、ローストビーフやスモークサーモンなどの赤ワインに合う料理とのマリージュがお勧めです。



【マリージュ】ローストビーフ



【マリージュ】スモークサーモン