

# 酵母の旅

清酒酵母の三大古参にして、  
今も現役バリバリであり続ける六号、七号、九号酵母。  
ロングセラーの秘密が知りたくて、  
それぞれの発祥蔵を訪ねる旅に出た。

## [ 6・7・9号の生まれた時代 ]

- 1899 酒税が国税の税収第1位に。
- 1904 日露戦争勃発  
清酒の安定醸造、酒造業の育成に向けて  
大蔵省醸造試験所設立。
- 1906 神戸「櫻正宗」から「きょうかい1号」酵母分離。
- 1909 山卸廃止(山廃)酛が嘉儀金一郎により、  
速醸酛が江田鎌治郎により開発される。
- 1911 旧国税庁醸造研究所(現・酒類総合研究所)主催の  
全国新酒鑑評会スタート。
- 1912 京都「月桂冠」から「きょうかい2号」酵母分離。
- 1914 広島「酔心」から「きょうかい3号」酵母分離。  
第一次世界大戦勃発
- 1923 広島の酒造場から「きょうかい4号」酵母分離。  
広島「賀茂鶴」から「きょうかい5号」酵母分離。
- 1930 秋田「新政」から「きょうかい6号」酵母分離。  
(1935年から6号頒布開始)
- 1931 満州事変勃発
- 1937 日中戦争勃発
- 1939 この年までに1号から5号の  
「きょうかい」酵母が頒布中止に。
- 1941 太平洋戦争勃発
- 1945 終戦
- 1946 長野「真澄」から  
「きょうかい7号」酵母分離、頒布開始。
- 1953 酒税法が改正され、現行法に。  
熊本「香露」のもろみから新酵母を分離。  
醸造元の熊本県酒造研究所では1964年から  
「熊本酵母」として、日本醸造協会は1968年から  
「きょうかい9号」として頒布開始。

# 新政の六号

酵母はエライ。何が偉いかって、ま  
ず、糖をアルコールに変える酵母菌の  
力がなければ、酒は酒として体をなさ  
ないのだから。日本酒の場合、味わいの  
重要な要素となる香りや酸も、酵母  
の性質や発酵力に左右されるところが  
大きいと聞く。目に見えない微生物で  
はあるが、影響力はメガトン級。それ  
が、「酵母」という存在だ。

酒造りの現場では、日本醸造協会  
で培養し、蔵向けに販売する通称「きよ  
うかい酵母」が使われることが多い。  
日本酒の裏ラベルで、「9号系」「きよ  
うかい14号」「協会18  
01」などの文字を見た  
ことはないだろうか。こ  
れらの数字は、酵母誕生  
の順番を表すもの。第1  
号の誕生は明治末期。以  
来、いくつもの酵母が時

が、わざわざ雄町米を取り寄せて50%  
まで磨いたり、10℃前後の低温で発酵  
させたり、当時ではあり得ない手のか  
け方で酒を造っていたようです」  
つまり、やるとなったらとことん菌  
止めのきかないタイプ。ん？ 祐輔さ  
んとも似ているような……。ともかく、  
そうして地味に粛々と酒を造っていた  
蔵に、突然ブレイクの時がやってくる。

「ある年から酒がガラッと変わり、今  
までにない匂いが出始めた。搾ってみ  
ると、バナナの香りを放つ、とんでも  
なく旨い酒になっていったと聞いていま  
す」と佐藤さん。鑑評会では数々の賞  
を独占。その蔵付き酵母も注目される  
ところとなり、採取・純粋培養を経て、  
「きょうかい6号」として世に出る。  
時は昭和10年。満州事変に始まる大戦  
真っただ中である。

「六号酵母は生物兵器です」  
いきなり、佐藤さんの口から物騒な  
言葉が飛び出した。せ、生物兵器!?  
またまた、そんな過激なことを。

「六号酵母が登場した昭和初期は、酒  
税が国税の半分近くを担っていた時代。  
酒も味がどうこうより、財源確保のた  
めに腐らせないことが最重要課題だっ  
たはず。昭和14年から21年までの7年  
間、すでに一号から五号の協会酵母は  
廃止されていたので、酒造に使われ  
ていた協会酵母は六号だけでした」  
たった一つの酵母が、莫大な戦費を  
せつせと稼ぎ出していた事実。なるほ

代とともに生まれ、消えていった。現  
存する中では最も古く、かつ別格の健  
在ぶりを示すが、六号、七号、九号  
の三つの酵母である。

## 昭和5年、秋田の「新政」で 六号酵母が誕生

六号酵母、通称「新政酵母」は、そ  
の名のとおり秋田の新政酒造が発祥蔵  
だ。八代目当主の佐藤祐輔さんは、8  
年前に蔵に戻って以来、次々と大胆な  
改革に挑み、日本酒の新境地を開いて  
きた若手蔵元の急先鋒。「きょうかい  
6号」は、佐藤さんが親しみと尊敬を  
込めて「ひいじいさん」と呼ぶ五代目  
当主・佐藤卯兵衛の代に、山廃の酒母  
から誕生している。

「技術者肌で頭はいいけど、のめり込  
みやすい人だったみたいですね。その  
頃は生酛と山廃の酒造りが主体でした

歴史に残る酵母が発見された「六号蔵」は、今も現役で活躍中。最近の研究では、一号から五号までの酵母と、六号以降の酵母は、全く別の遺伝子情報を持つことが判明している。洗練された香り、ピュアで雑味のない味わいが評価される現代の日本酒像は、新政の六号酵母によってもたらされたといってもよい。

来るべき「生酛」の新時代に  
真価を発揮する酵母。  
その確信をもって、いま六号に還る

新政酒造 佐藤祐輔

右/佐藤祐輔さん。蔵に戻る前は、「六号酵母の何たる  
かも全く知らなかった」。全量純米造り、全量六号酵母  
と改革を進め、次のステージでは「全量生酛」を目指す。  
左/新政「No.6 S-type」720ml1650円、1.8ℓ3300円。  
六号酵母のみで仕込む、佐藤さんのフラッグシップライ  
ン。黒瓶に「6」の数字が刻印されたボトルが粋。

## 新政酒造

秋田県秋田市大町6-2-35  
☎018-823-6407



ど、まさしく隠れた兵器ではある。言い換えれば、当初に注目された香りだけでなく、全国規模での安定生産にも応えうる発酵力を備えていたということ。時代に翻弄されるのは人ばかりではない。酵母も、また。しかし、過酷なサバイバルを生き抜いた基礎体力の強さこそが、「今も、六号酵母がロングセラーであり続ける要因」と佐藤さんは分析する。

その後、新政酒造では七号や九号、華やかな香りを生成する新しい酵母も併用する時期を経て、平成21年以降は「全量六号酵母の酒造り」を宣言。発祥蔵の矜持もあるが、それ以上に「極端な個性も特徴もない、白いご飯みみたいなキヤラクターが自分に合う。試したい素材を受け入れてくれる度量の深さがあるから」と話す。そして

今、佐藤さんが構想しているのは「木桶」を使った、全量「生酛」の酒造りだ。二つの「素材」と六号酵母の組み合わせは、敬愛する曾祖父の酒造りへの回帰にもつながる。

「ひいじいさんは、『酒造りは信仰の問題だ』という謎の言葉を残しているんです。六号酵母は、手をかけて丁寧に育てた生酛や山廃酛があったから、降りてきてくれた。そんなふうになら

の力を引き出す環境をつくるのが、われわれの仕事だと。そういうことを言いたかったのかな、と」

### 昭和21年、長野の「真澄」に七号酵母の白羽の矢が

「新政」での六号酵母の発見から16年、戦後間もない昭和21年に登場したのが「きょうかい7号」だ。生誕の地は長野、



「真澄」の酒銘で知られる宮坂醸造。先代社長で、現顧問の宮坂和宏さんは大学生だった。その年、父である先々代と気鋭の杜氏の地道な努力が実り、「真澄」は全国清酒品評会で上位3位独占の快挙を成し遂げたばかり。そんな蔵の酵母に白羽の矢が立ったのは、当然の成り行きともいえる。



いている。当時としては吟醸香が高めに出る酵母でしたから、『燗のじやまになる』と嫌って、蔵を消毒したこともありました。香りは、今のように必要な要素ではなかったのです」

戦後復興のために、それまで以上に出荷量を上げ、税収を増やすことが求められた時代。タフで生育力旺盛な七号酵母は、「国策にかなっていたのでしよう」と和宏さんは言う。実際、頒布直後から、全国の蔵で引く手あまたの状態に。七号酵母は、瞬く間に戦後昭和期のスタンダードモデルになっていった。

昭和31年生まれの現社長、宮坂直孝さんは、子供の頃から「七号はすごい酵母だ」と言われて育つ。生家の蔵に入つたのは昭和58年。日本酒はまだ特級、一級、二級の3種類しかなく、「真澄」で造る酒の9割は安価な地元消費用の二級酒だった。程なくして、吟醸酒ブームがやってくる。

「仕事で上京して、華やかな香りの酒を飲むうちに、すっかり感化されました(笑)。「七号の酒、地味だよな」なんて思っていました」

東京のみならず、世界市場に打って出るべく、直孝さんの維新が始まった。主力は普通酒から、より洗練された特定名称酒へ。季節商品の開発に、ラベルデザインのリニューアル。酵母は七

## バック・トゥ・ザ・ベイシック。自分の色を出しながら、かつてない「七号の酒」を醸す

宮坂醸造 宮坂勝彦

上/真澄の今と未来をつなぐ父子三代。左から宮坂和宏さん、勝彦さん、直孝さん。早くから海外進出も果たし華やかな受賞歴を持つ銘醸蔵だが、軸足は常に「食卓で楽しめる食中酒」に置かれている。下/山廃純米大吟醸「七號」720ml3240円。繊細な吟醸造りでも力を発揮する七号の懐深さを見せてくれる。

# 真澄の七号

1946  
七号酵母誕生の地  
山田正一書



後に七号となる蔵付き酵母は、大正13年建築の「諏訪蔵」で分離された。タンクのあった場所には、発祥のありかを示す記念の碑も。



宮坂醸造

長野県諏訪市元町1-16  
☎0266-52-6161

号のみの醸造ラインに、まずは九号、やがてアルプス酵母を筆頭とする香り系の酵母が加わっていく。当然、発祥蔵ならではの確執はついて回った。「昔気質の杜氏から『こんな臭いの造ってちゃダメだ』と懇々と諭され、蔵元仲間からは『なんで七号だけで造らないんだ、コノヤロー』って胸ぐらつかまれたことも(笑)。不思議と熱狂的な支持者が多い酵母でもあるんですよね、七号は」

熱烈なファンは蔵内にも、もう一人。現在29歳の次代当主、宮坂勝彦さんだ。新しい真澄ブランドを確立した父親を尊敬しながらも、「自分の使命は、真澄のベシシックである七号酵母で、今までにない酒を造ること」と、きっぱり。醸造を経験している蔵人として、七号酵母で醸す酒の魅力は、「矛盾するいろいろな要素を取り込んだ、丸みと複雑さ」にあると感じている。他の蔵の商品で、はっとするような七号の酒に出会うと、「悔しい」と叫びた

# 香露の 九号



酒母タンクに、自社で培養・頒布も行っている九号系の熊本酵母を投入。協会酵母はアンブルでの配布が一般的だが、香露では麹エキスに酵母を植えて培養させた、活きのいい培養液を注ぐ。

くなるという。

「今は、全量七号への移行までは考えていません。他の酵母も使うことで実現できる酒質もあると思うし。でも、七号なんて古い、これからは後発の香り系酵母が主役だと思われるところに、真つ向から七号の酒で勝負できるのは、輩出蔵ならではのアドバンテージ。やらないのはクスだ。そう自分に言い聞かせています」

今年度は初めて自身でリニューアルを手がける商品で、七号による新しい純米酒の仕込みが始まる。父の代から息子の代へ。それぞれの思惑を抱えながらも、バトンは確実に渡されている。

## 昭和28年、熊本の「香露」で九号酵母が生まれる

六号を戦中派、七号を戦後派にたとえるなら、九号は高度成長期の日本に生まれるべくして生まれた酵母といえるべきだろう。経済が復興に向かい、モノ不足から解消され始めていた昭和28年、その酵母は熊本の地酒「香露」の蔵から生まれた。

「六号、七号と事情が違うのは、量産ではなく、はっきりと『いい酒』を造る目的で選ばれた酵母だったこと」と話すのは、製造部長の森川智さん。

「蔵でありながら、母体が酒造の技術指導を行なう研究機関でもあったこと

くったといわれる酵母である。りんごやメロンを思わせる上品な吟醸香が持ち味との見立ては、衆目の一致するところ。てっきり「香り」の話になるかと思いきや、「ひと言で言うなら芯の強さ」だと、森川さんは言う。

「吟醸酒を仕込むときは、磨いた米を低温で発酵させます。この辺は2月頃に気温が高くなってしまいう環境ですが、香りの成分をうまく引き出すために、最後の10日ほどは6℃前後で無理やり低温に抑え込まないとならなくなる。そういう状態になってもへばらず、きちり最後まで仕事をしてくれるのが九号酵母の強みなんです」



右/酵母株は、試験管の中で固めた寒天の培地に植え、培養する「スラント」での保存が基本。左/酵母のシングルコロニーは性質もさまざま。造る酒を「上げて」くれる、優良なコロニーを選ぶ。

## 使い手の個性を引き立てる術を心得ている。 仕立てのよい絹の白生地のように

熊本県酒造研究所 森川 智

も、ほかとは大きく違うところ。暖かい気候が吟醸造りのハンディになる九州では、新しい酵母は安全に、かつ品質のいい酒を造るための道具でなければならなかった。そんな使命を背負っての酵母開発だったと思います」

発見の功労者は、蔵の初代社長であり、「酒の神様」と崇められる熱血指導者でもあった野白金一氏。神様自身の手で選ばれ、分離・培養された新酵母は、11年後の昭和39年、まずは「熊本酵母」「香露酵母」の名の下に、自社から県内の蔵元に向けて配布された。「きょうかい9号」として全国への頒布が始まるのは、さらに4年後のこと。以来、「香露」は現在に至るまで、

手持ちの熊本酵母の親株から植え継ぎ、大切に守り育てたKA・1、KA・4などの直系酵母を、「きょうかい9号」とは別に供給し続けている。頒布先の蔵は県内のみならず、東北・関東にも特に出来が抜群だったといわれる昭和62年の頒布酵母は、熱心なコレクターがいるとか、いないとか。

「うちの酵母じゃなければ、という蔵元さんは確かに多いです。源流の酵母だからという理由以上に、九号がもつ本来の特性を、守ろうとする蔵の姿勢に共感してくださっているからではないでしょうか」

では、九号酵母のあるべき特質とは何か。九号は近代吟醸酒のベースをつ



上/製造責任者の森川智さんは、「香露」の造りを統括するだけでなく、県内の蔵を回って醸造指導にもあたる。下/「香露」は全量九号酵母。特別本醸造は1.8ℓ2520円。りんご系の香りの爽やかさ、熊本吟醸の味わい、九号酵母ならではのバランスを知るのに好適の一本。

## 熊本県酒造研究所

熊本県熊本市中央区島崎1-7-20  
☎096-352-4921

号の酵母にも共通する傾向だ。平成以降に台頭してきた、森川さん曰く「ボンと入れただけで、飛び道具みたいに2〜3倍の香りが出せる今時の酵母」となると、そうはいかない。発酵力が弱いため、最後まで糖を食べ切れない。結果、バランスを欠いた甘味が残り、死滅酵母特有の不快感や味が出ること。その点、昭和ひとケタ酵母は、誠にあっては体力の持ち主なのだ。

そういえば、三つの酵母の香りの特徴について尋ねたとき、発祥蔵の御三方から、揃って同じトーンの答えが返ってきたのを思い出す。

「大きな特徴？ ありません」  
「結局、蔵や造りの個性が出るんです」  
「そもそも個性を決めてしまうような酵母は、いかなものか」と。  
「てらわず、力を惜しまず、出しゃばらず。六号、七号、九号。昭和ひとケタ酵母の真骨頂が、ここにある。」