

玉乃光酒造（京都市伏見区）見学記 －伝統産業の奥深さを実感できました－

ATACでは有志で年に1～2回地元の企業を見学し、ものづくり技術の勉強に役立てています。

2014年3月8日に8名で京都市伏見区の玉乃光酒造を見学しました。当社は1673年に紀州徳川藩の免許により和歌山で創業しましたが、戦災で伏見に移転しました。

伏見は灘五郷などと並ぶ酒どころです。山科を通る琵琶湖の伏流水に恵まれ、一時は50社を数えましたが、洋酒化の波に押され、現在は20数社とのことです。先ず、辻本執行役員・生産部長から酒づくりの概要を聞きました。

伏見の水はCa、Mgなどのミネラルが多く、醗酵に適しているとのこと。

水と並んで酒づくりに大事なものは米です。酒米では兵庫県産の「山田錦」が有名ですが、玉乃光ではその基になっている岡山市雄町産の「雄町（マチ）」を使い、田植えから育てています。「雄町」は米粒の内部が多孔質で白く、麴とよくなじみ、50%まで精白したものは蛋白・脂肪の多い表皮部がとれて雑味の無い味が出るとのこと。この50%まで精白したものを純米大吟醸、60%を純

米吟醸、70%を純米本醸造と呼んでいます。

次に酒づくり現場を見学しました。酒の醸造は、蒸米に麴を混ぜて糖化させ、酵母をくわえて発酵させてアルコールにします。見学時は酒づくりのシーズンが終わっていましたが、その分、醸造槽の内部などじっくり見られました。

見学後には宇治田オーナーも交えて感想などを話し合いました。また当社で醸造した酒を試飲させていただいて見学会を終えました。

今回は伝統産業の一つである酒造業を見学でき、普段あまり気付かなかったことを見聞できました。和食が世界無形文化遺産に登録され、和食に合う酒として清酒が内外で見直されていると聞きます。酒造業の繁栄を祈りたく思います。

（池田（隆））

