

長野市
「発酵長寿研究所」



研究で生まれた酵母3種で自慢の1本を作り上げた（長野市の発酵長寿研究所）

多くの酒蔵があり、国内屈指の酒どころとして知られる長野県は、日本酒造りに不可欠な酵母の研究で長い歴史をもつ。そんな長野の中心的研究機関、県工業技術総合センター食品技術部門で長年にわたり酵母研究を続けてきたのが、蟻川幸彦氏だ。センター退職後の2021年、発酵長寿研究所（長野市）を起業し、自身が開発に関わった酵母を使った酒「清酒アルプス酵母スペシャルブレンド」を仕込んでいる。その名の通り、3種の酵母で発酵させた酒をブレンドしている。酵母は「アルプス酵母」と呼ばれる一時期コンテストを席巻した「長野C」、バナナのような香りとキレのあるリンゴ酸を多く作り出す「長野D」、高い吟醸香を生成する「長野R」だ。

それぞれの長所を組み合わせ、「つまみがあり、コクもある酒」を目指した。アルコール度数は18度と日本酒の中ではかなり高い部類に入るが、辛さが際立たず、独特の甘みを備えている。アルプス酵母は1989年、当時隆盛し始めた



酵母研究から実際の酒造りへの転身は、長年培った研究成果を世に問いたいとの思いから。そして背景にあるのは、「もっと多様な日本酒があったよ」との思いだ。小規模経営が多い酒蔵は、どうしても世の中の時流に乗った酒造りをしがちになる。「淡麗辛口」や「純米大吟醸」など流行に合わせた酒が多くなる

と、それに合わせて開発される酵母の流行も変わるといふ。「酵母の特徴を生かした酒造りは徐々に増えてきているが、もっと増えてほしい」。いずれはワインのように、各地域それぞれの「蔵」ごとに多様な味を誇る日本酒文化ができればいいことを夢見る。アルプス酵母の酒では、氷温での長期貯蔵にも取り組んでいる。研究者時代、保冷庫の片隅に10年近く眠っていた研究用の酒を飲んだとき、熟成が進んだ日本酒のうまさに驚いたのがきっかけだ。「常温貯蔵ではまずできない味だった。古酒ではないが、氷温貯蔵の熟成酒でさらに多様な味ができると思っている」と話す。

起業から約3年。県内外の有名な日本酒を数多くそろえる長野市内の居酒屋でも、発酵長寿研究所の日本酒を扱う店が少しずつ増えてきた。原酒造りを依頼している老舗蔵の店舗「西之門よしのや」（長野市）では店頭販売もされ、同店の資料館で各酵母の説明パネルなどを見ることができ。酵母がもたらす日本酒の多様性は、少しずつ浸透し始めている。（松本支局長 船越純一）