郡上の地域資源を活かし、地域の課題を解決する新しいプロジェクトが始まっています！

Vol.69

伝統の蔵とバイオテクノロジーが醸す花酵母の日本酒

「さくら」や「月下美人」「菊」など、美しい花の名前がつけられた地酒「元文」。創業283年を迎える布屋原酒造場は、江戸時代、郡上藩主青山公が領地巡村の際の宿泊所となっており、当時の庭や蔵が今に残る蔵元です。現在は12代当主の原元文さん自らが杜氏として日本酒を造っています。

布屋原酒造場の玄関

元文 花酵母シリーズ

日本酒は日本醸造協会が頒布している「きょうかい酵母」を使って仕込むのが一般的ですが、原酒造場の「元文」は「天然花酵母」で仕込んでいるのが特徴です。元文さんが東京農業大学在学中、現在では花酵母の分離に不可欠な抗菌性物質イーストサイジンの研究に携わり、20年ほど前に恩師が花酵母の分離法を確立すると、すべての酒を花酵母仕込みに変えました。実際醸造してみると、採れた花の種類によって香りや味が異なり、バラエティに富んだお酒に仕上がりとても驚いたそうです。花酵母は力が強く、およそ2倍の速さで発酵が進みます。通常、仕込みはじめてお酒になるまでに半月から1ケ月かかるところ、花酵母では1週間から10日ほどでお酒になるとのことで、自然の大きなパワーを感じます。まさに自然からの贈り物といえるでしょう。

酒蔵の2階の片隅には、培養・研究ブースが設けられていて、毎年新酒を仕込むための花酵母を培養したり、力の強い花酵母の発酵をよりよくコントロールするための研究が続いています。厚さ30㎝、温度や湿度を調整しながら長く佇んできた蔵の土壁の内には、伝統とバイオテクノロジーが融合し、静けさの中にも、ひたむきな熱意と力が潜む天然花酵母仕込みの今がありました。

次号、元文とのコラボ石鹸などを手がける「アトリエキク」を紹介します。

藩主青山氏を迎えた庭
白山水系の豊かな伏流水を汲みあげて酒造りに使用

蔵の一角で行う花酵母の培養

問 布屋原酒造場 82・2021

～輝く未来に向かって～ 郡上未来通信 （郡上市雇用対策協議会）

郡上市雇用対策協議会及びハローワーク岐阜八幡にて下記の事業を開催します。対象の事業所はぜひ参加してください。

新規採用の実績がある事業所↓↓↓

新規就職・就業者激励会の参加者募集

日 5月23日（火） 午後1時30分～午後4時30分
場 郡上市総合文化センター2階 多目的ホール 他
内 第1部 式典、第2部 交流会
申 参加費無料・事前申込みが必要です。
対 ○初めて郡上市内に就職・就業した人（自営業に就業した人も含む）
○令和4年6月以降に新規採用された人
○令和5年4月1日現在において35歳以下の就職した人
○正社員（転勤者、派遣社員、アルバイト、季節雇用者は対象外）
期 5月16日（火）
問 郡上市雇用対策協議会（商工観光部商工課内）67－1808

新卒者の採用を考えている事業所↓↓↓

新規学校卒業者にかかる求人取扱い説明会

日 5月25日（木） 午前10時～正午
場 郡上市産業プラザ4階 交流ホール
【オンライン・会場参加の併用】
内 学卒求人の取扱いに関する説明など
申 参加費無料・事前申込みが必要です。
対 新卒者採用を考えている事業所
他 ○新規学卒者（中学・高校）に係る求人の提出は、6月1日開始です。
○大学等卒業予定者の求人提出は、2月1日から開始、4月1日から公開しています。
期 5月12日（金）
問 ハローワーク岐阜八幡学卒係 65－3108