

酒粕のいろいろ

酒粕パワー

酒粕は日本酒を製造する際に、もろみと呼ばれ発酵した柔らかい粕をしぼった後の副産物で、米粒や麴、アミノ酸、清酒成分などを多く含んでいることから、栄養価も非常に高い食品です。またお酒の製造過程で酒粕には酵母菌がたくさん含まれることになり、お米に対して、レジスタントプロテインが4倍、タンパク質をエネルギーにするときに働くビタミンB6は47倍、皮膚や粘膜を作るビタミンB2は26倍、うまみ成分のアミノ酸は583倍、また必須アミノ酸は全種類含まれているそうです。



【一口メモ】

栄養の宝庫である酒粕、自分なりに食べやすくして試すのもいいけれど、まずは簡単なところで酒粕甘酒を試してみてもいい。

●甘酒風ドリンクの作り方は酒粕を水で溶き、加熱したあとに甘味をつけて出来上がり。お好みで牛乳を加えても美味しいです。

酒粕で美白効果

食べるだけでなく昔から美白効果があるとされ、水で溶いて顔にパックを施すなどの方法で美容素材として用いられ、また酒粕を配合した基礎化粧品なども市販されています。アルブチンやリノール酸の含有が“美容成分”として強調されることが多く、酒粕風呂も肌に潤いをもたらすといわれています。秋田美人がより、しっとり肌になります。

(酒造り職人の手は美白の人が多いそうです)

酒粕の種類

【板粕】 清酒と分離、圧搾された酒粕を剥がし揃えた物。地方によっては白い酒粕全てを板粕と呼んでるところもあります。

【ばら粕】 板状にとれなかった酒粕。大吟醸・吟醸酒の酒粕は米を低温醗酵させているので米粒が融けきれない場合が多く、板状に取ろうとするとボロボロになったり、酒成分が多く残り、柔らかすぎて板状に取れない場合があり、地方によっては粉粕(こがす)と呼ばれています。

【練り粕】 酒粕を柔らかいペースト状に練った物。

【踏み粕】 ばら粕及び板粕をタンクに足で踏み込み、空気を追い出して、4~6ヶ月熟成(発酵)させたもの。色も茶色・及び黄金色のものが多い。地方によって、「押し粕」「諸白(もろはく)粕」「練り粕」と呼ばれる。

【成形粕】 ばら粕を練りこんで棒状に押し出し、板粕状にしたもの。「ニュー板粕」と呼んでいる業者もある。

【一口メモ】

酒粕は、そのまま食べたり、料理の材料・原料として利用したりできます。そのまま食べる場合は、直火で焼く(電子レンジ等で軽く加熱する)と風味が引き立ち、砂糖をまぶしてお菓子のようにおいしく食べることもできます。

日本酒まめ知識

ユザワロック、湯沢には昔から独特の日本酒の飲み方があります。この飲み方を発祥の地湯沢の名前を付け「ユザワロック」と名付けました。



ユザワロックの作り方

- ①日本酒・氷・ロックグラス・マドラーそしてライムを用意します。
- ②グラスにたっぷりの氷を入れ、ライム、日本酒を入れます。
- ③マドラーで軽くかきまぜて出来上がり。

(市街地周辺・酒粕取扱い酒販売店)

山田一平酒店/0183-73-2417、Yショップ 大友/0183-73-3476、小川屋酒店(有)/0183-73-3213、カドヤ/0183-73-3211
渡部酒店/0183-73-2257、小川忠太郎商店/0183-73-3269、高橋準一酒店(前商)/0183-73-2794、伊藤酒店(前商)/0183-73-2233
その他、最寄りのお店におたずねください。

問い合わせ先 酒粕普及会

〒012-0827 秋田県湯沢市表町1-1-32 TEL0183-72-0088 (担当/松田)

湯沢市観光物産協会

〒012-0826 秋田県湯沢市柳町1-1-13 市民プラザ内 TEL.0183-73-0415 FAX.0183-78-2323

酒粕文化の美味しさに酔いしれてください。



酒のまち湯沢、
伝統の酒粕文化を活かした
美味しくうれしい商品のご案内

酒粕で街も美味しく健康です

伝統を活かした酒粕文化をもっと知って
味をたのしんでください。
酒粕の魅力は今発展中、これからも
魅力あふれる商品をご期待ください。



※酒蔵の見学は各会社にお問い合わせください。

