

こうじ、麴、糀

農業試験場

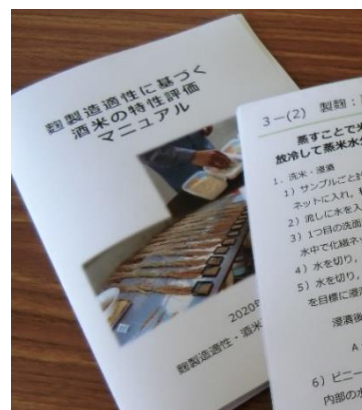
農業試験場では日本酒の原料用の米（酒米）の育種を行う中で「麴製造適性に基づく酒米の特性評価マニュアル」を開発し、活用しています。「麴」は米のデンプンを分解し、糖に変える働きをします。そこに、さらに酵母菌を働かせると日本酒となりますが、酵母を働かせない場合は、甘酒となります。

ところで、下の写真のように甘酒も日本酒も「米こうじ」が原材料ですが、甘酒では「米麴」、「米糀」（「米こうじ」）、日本酒では「米麴」、「米こうじ」と様々に表記されています。

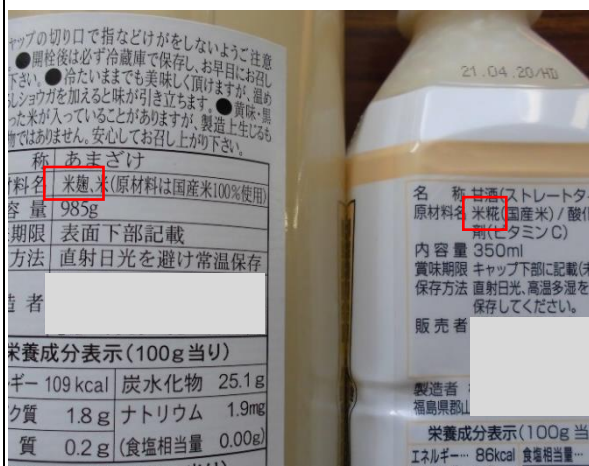
「麴」は中国から伝わった漢字で、米麴、麦麴、豆麴などを指します。一方、「糀」は日本で作られた文字で、米糀にししか使われません。

下記の甘酒のうち左は酒屋さんが製造した「あまざけ」で、原材料は「米麴」と表記され、右は味噌屋さんが製造した「甘酒」で「米糀」と表記されています。日本酒の原材料表示では「米糀」という表記はほとんど見られません。

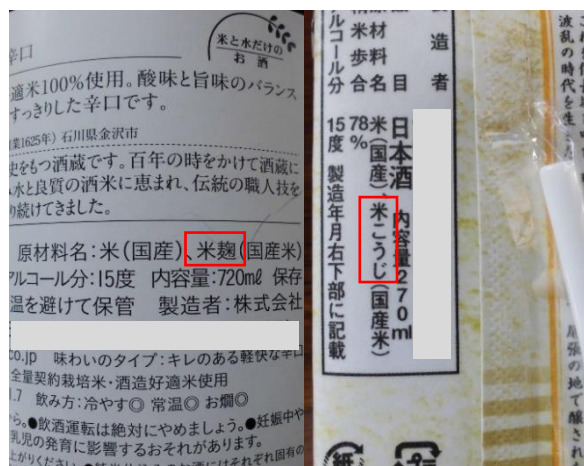
「糀」という文字は、コウジカビが繁殖した米粒が、花が咲いた様に見えることから作られたとされています。米から日本酒を作る蔵が使う文字が麦饅（ばくによ）の「麴」で、米味噌のほかには麦味噌や豆味噌もある味噌屋さんが使う文字が米偏（こめへん）の「糀」なのは不思議な気がします。もしかすると、中国で「麴」の文字が生まれたころには、麴といえば麦から作られるものだけだったのかも知れません。



麴製造適性に基づく酒米の特性評価マニュアル



甘酒の「米麴」と「米糀」



日本酒（純米酒）の「米麴」と「米こうじ」

担当者	三木 一嘉	電話番号	026-246-9783
-----	-------	------	--------------