

米酒釀造



李穎宏

前言

米酒在台灣儼然成為民生必需品，無論是煮菜調理或是產婦作月子都用得著。台灣自日據時代釀酒即收歸政府專屬而酒品更為專賣，期間民間或少有私釀者但為數不多。2001年起為應我國加入WTO，國內釀酒事業乃得開放允許民間製造，而許多民間業者對米酒之釀製躍躍欲試。惟因國內釀酒長期來為公賣局所壟斷，流傳民間之米酒釀造技術多為口耳相傳，普遍缺乏科學驗證與改良。而一般學術研究機構因長期未能對酒品進行研究，以致現有技術仍遠不及公賣局者。加以公賣局在改制成公司後，其同屬酒品市場的競爭者，更不可能輕易將所掌握之釀酒技術釋出，因此目前民間米酒釀造技術尚處於探索階段。

一、米酒釀造之研究與訓練

目前國內對米酒進行系統研究之學術單位除台灣菸酒股份有限公司外，尚有：中興大學—清酒釀造的研究、大葉大學—利用澱粉水解酵素，配合酵母菌使用進行米酒釀製改良、桃園區農業改良場—優良酒麴篩選的研究、苗栗與台中改良場—稻米品種對釀酒品質影響的研究、台東與花蓮改良場—米酒釀製改良研究等。其他尚有許多民間團體針對麴菌、熟成、蒸餾進行草根性創新者亦為數不少。至於，釀酒訓練班除農委會委託的大葉大學、屏東科技大學外，尚有中興大學、食品工業發展研究所等開設訓練班，本場亦曾接受高雄縣社區大學開設農村釀酒訓練班。至於其他民間團體開設之訓練班更有如雨後春筍

般紛紛林立。環視現今國內民間米酒釀製盛況，彷彿進入戰國時代百家齊鳴，多彩繽紛而令人眼花撩亂。

二、對民間米酒釀造經營之建議



▲基礎原理講授

米酒之研究與釀製廣受青睞，對於國內米酒產業的發展長期而言，應多有助

益。但酒品的釀製是屬於較高等的發酵技術，其中所涉及的原則手段皆各有其目的與含意，是有志於米酒釀製者所不可不知者。就一般大眾熟悉常識而言：酒是『糖經發酵轉化成酒精與二氧化碳的結果』。若再深入一層來看，影響酒品釀製品質的好壞，其因素更多，諸如原料(米、副原料)、水質、菌株、發酵管理、蒸餾、熟成比比皆是。因此，從事酒品釀造切忌閉門造車，應廣收資訊經比較、分析、驗證、諮詢專家後，方能付諸實現生產，才不致遭受慘敗，甚至禍害人間。若採人云亦云、道聽而途說方式經營米酒釀造事業，則不僅無益於米酒釀造產業發展，甚至一敗塗地拖垮整個產業，使得原本具有發展潛力契機，頓然喪失。有關米酒釀造過程不離糖化、發酵、蒸餾，其他尚有原料、水質選擇、蒸煮及熟成等皆須加以考慮。每一環節對於米酒酒品的好壞，大多具有相當程度的影響。若強分其重要性，則米原料的選擇、處理及菌株的選用與發酵管理，當屬關鍵性的決定因子。至於如何作才屬最適當，則本文無法逐一詳加介紹，

仍期待有志者參加專業訓練，由專家學者詳細教導後，方能獲得全盤概念。



▲米酒製造一拌麴



▲米酒製造一入缸



▲米酒製造一蒸餾

本場自90年至91年底止，曾接受高雄縣社區大學委託開設農村釀酒訓練班5梯次，講授與實作內容以水果酒釀造與米酒釀造為主。在超過百名受訓學員中約有1/10已具米酒釀造經驗，這些學員先前的釀酒知識與技術來源，大多取自口耳相傳或民間師徒相授。其釀造方法或對或錯，然問其根據為何？則多數不知所以。從本場之實際教授心得歸結：民間對於米酒釀造仍保持高度興緻，但對米酒釀造基礎原理則普遍缺乏，若任其自然發展，則難保不落入土法煉鋼窠臼中。因此，本場一本開課宗旨「建立學員釀酒基礎學理，與酒類發酵技術輪廓概念。經由實務操作引導學員對製酒過程中，各項加工手段及目的之認知。」，借機呼籲所有有志於米酒釀造經營者，千萬不要迷失於言過於實之旁門偏方。若欲將米酒釀造當事業經營時，務必經常接受專業訓練機構的學者專家指點教授。因為，惟有登堂入室後，方知釀酒事業經營絕非易事。誠如常言道水火不能侵，並非練就金鋼不壞之身，而是能知其所以，方才懂得如何驅吉避凶。

三、民間米酒釀造未來發展願景

以往民間私釀業者因未考慮稅則，可能尚有些許利潤。如今若仍無法提升釀造

技術降低生產成本，則其酒品在市場上，可能連改制後的『台灣菸酒股份有限公司』都競爭不過，更遑論國外其他釀酒廠商之競爭。然國內民間米穀釀酒果真全無發展空間，那倒也未必，若能潛研生產技術、看準市場需求開發獨特新產品，長期來看國內米穀類釀酒仍大有可為，只是產品型態可能並非一般低價調理米酒，而是其他高價位、高品質的高級米穀釀造酒。從國外小麥、大麥甚至馬鈴薯都可造就具特色的酒品來推論，利用米穀為原料發展出獨樹一格之米穀釀造酒品絕非不可能，只是研發、行銷、時間必需相互配合，因為國外穀類釀酒事業能有今日發達亦絕非一日蹴成者。

國內若欲開發高級米穀釀酒市場時，無論清酒、白酒、米穀威士忌等酒品，若僅是一味追求高酒精度產品便顯得極不恰當（雖然高酒精收率能降低釀造成本）。可行的途徑應從先了解市場需求作起，因為所有高級酒品特重風味，亦即酒的風格。因此，適用於目前台灣之酒麴未必能滿足國外市場需求。以東方國家對穀類酒的喜好而言，大陸及日本對米穀類酒品中之麴味自有其不同嗜好程度。若再論及西方國家對穀類酒的喜好時：一般麴菌糖化所產生之味道可能較難被接受（或許可改採糖化酵素水解澱粉，再進行純酵母發酵來釀製米酒）。因此，國內米穀釀酒業者倘若有雄心進軍國際市場，其在於釀造技術絕不可能一成不變，蓋現代商業生產完全以消費者為導向，若產品違背了消費市場的喜好，則一切努力與生產便成了徒然。

結語

國內釀酒事業方興未艾，有志者除了熱衷外，必須保有耐心、恆心及精準敏銳的眼光洞燭商機，絕不能陷於盲從而導致一敗塗地。畢竟，釀酒不單單是一種生產事業，亦絕非一種投機產業。在擁有悠久釀酒產業的國度裡，「釀酒」更被視為是一種文化的表徵。