

水きよらかに寒造り

寒の水で仕込んだ日本酒は特に高品質



れます。
今号では寒造り真っ最中の太田酒造場の仕込みの様子を追ってみました。

まず洗米から

仕込みの準備は、お米を洗うことから始まります。ご飯を炊くときと同じですね。時間を決めて、十キロずつ洗米機で洗っていきます。杜氏が秒単位で時間を計り、テンポよく作業が進められていました。

水がきれいなことでも知られる若桜ですが、寒の水は特に澄み切っています。古来、寒の水は神秘的効力を持ち、飲むと健康によいといわれてきました。また寒の水で仕込んだ日本酒は、ひときわ優れているといわ

れます。洗米の後には、浸漬（しんせき）といわれる工程。お米を水に浸して吸水させます。これも時間を決めての作業で、ときどきお米をすくってチェックし、時計を見ながらお米を水から引き上げます。



洗った米を水に浸して吸水させる

るのか。中島杜氏は「お米の含水率が蒸米の出来を左右するから」といいます。飽和するぎりぎりまで吸水させるには、酒米の銘柄、産地、精米歩合、その日の天候などに合わせて浸漬時間を調整する必要があります。杜氏としての判断力が問われる場面です。



均一に冷めるよう手作業でほぐしていく

泊まり込みで麹作り

洗米と浸漬の翌朝早くから「蒸し」が行われます。甑（こしき）から勢いよく蒸気が吹き上がっていました。蒸米は外硬内軟、つまり外側が硬く、内部は柔らかい状態が理想的。蒸し上がったかどうかの判断も、杜氏の大切な仕事です。蒸米は一定量ずつ箱に移し麻布のうえで冷まします。均一に冷めるよう蒸米をていねいに手でほぐしてあげました。気温が低い寒中は、放冷作業も早く終わります。一定の温度まで冷めたところで麹室に移し、麹菌をふりまわります。固まった麹を砕いて攪拌する切り返し作業な



麹菌が均一に繁殖するよう攪拌する

じっくり低温発酵

次は酒母作り。麹と水を入れた小さめのタンクに酵母と掛米を混ぜて発酵させます。酒母ができたなら、いよいよ三段仕込み。洗米、浸漬、蒸し、放冷と同じ工程を経た掛米を三日に分けて仕込みタンクに入れていきます。そして四週間ほど低温発酵させて、やっと上槽（すり）となりまわります。太田酒造場の純米酒は、丹念な手作り。ひとつひとつの工程を見て、実感したことです。



掛米を慎重に仕込みタンクに入れる

●純米槽汲（ふなくみ）

H-18BY



1800ML 3,200円
720ML 1,600円

酒袋から自然に垂れ落ちてきた「中汲み」部分をそのままビン詰めしました。常温で飲むと、新酒独特の旨味・酸味・渋味がしっかりと味わえます。一般的には「新酒は冷で」と言われますが、おすすめは「割水燗」です。水を一割か二割ほど足してお燗にすると、口当たりが柔らかくなり、食も進みます。お米の香りもほんのり。ぜひ、お試しください。

●純米槽汲あらばしり

H-18BY



1800ML 3,200円
720ML 1,600円

酒袋から自然に垂れ落ちてきた最初の部分だけをビン詰めしたもの。昨年から発売し、好評を得ています。「純米槽汲」よりもろみ成分を多く含み、白く濁っています。フレッシュで飲みやすくジュシーな香りと飲み心地が特長です。「あらばしり」は、一回の仕込みでごく少量しか確保できません。新酒シーズンならではの味を、お楽しみください。

●日本酒ひとロメモ

「酒米（さかまい）」

正確には「酒造好適米」と言われます。つまり酒造りに適したお米ですね。これに対して、毎日食べるのが「飯米（はんまい）」です。よい酒米の条件として、ある程度粒が大きいこと、タンパク質や脂肪分が少ないこと、保水力に優れています。ことなどがあげられます。が、大切なのは、おいしい飯米とよい酒米は違うということ。純米酒であっても、酒米は麹作りのみに使い、仕込みタンクに入れる掛米には飯米が使われていることもあります。ちなみに太田酒造場の純米酒は全量酒造好適米です。

●蔵元からひと言

青い杉玉が軒下に吊るされるや否や「粕できました？」とお客様が訪ねてこられます。槽汲と同様、この時期に皆様に喜んでもらっている純米酒粕です。小袋に詰めやすいように上手に粕放しをしてもらえるよう、チャリと目を光らせて、時々蔵に行ってみます。蔵では冷たくて真っ赤になった手で一枚、一枚丁寧にさがされていきました。

ご苦労様！
色白のふんわか酒粕の誕生です。
（酒粕チャリ）



※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

まるごと 蔵便り⑨
べんてんむすめ
平成19年 寒造り号
有限会社 太田酒造場
「蔵便り」編集部
TEL 0858-82-0611
FAX 0858-82-0612