

酒楽だより

No.17
2008.12.
作成・発行
橘倉酒造(株)
酒楽チーム

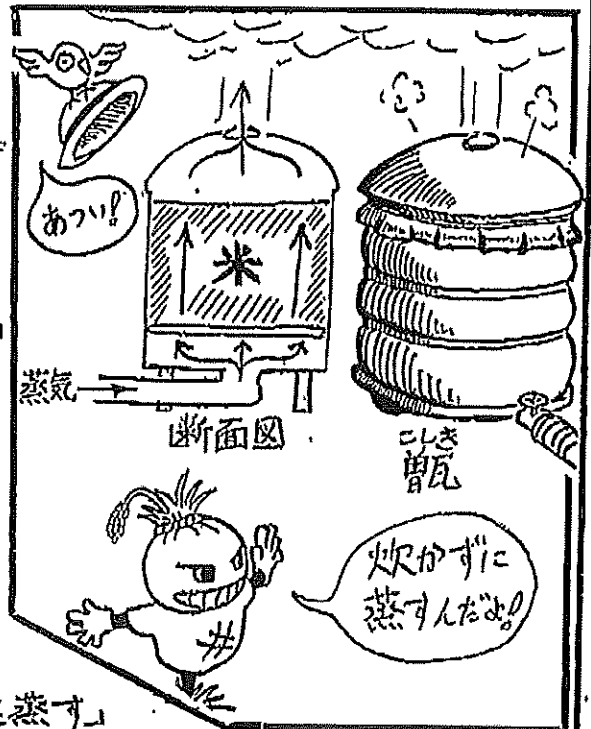
— ちよっと“蒸し”のいい話～米を蒸す —

今季の酒造りが始まって、早くも2ヶ月が経ちました。12月初旬には、無事新酒の第1号を搾ることが出来、ひと安心です。さて今回は、「米を蒸す」ことの大切さをお伝えしたいと思います。

厳選し、精米した米（前回、前々回にて掲載）を、仕込みの前日のうちに洗米、浸漬しておきます。洗米は、米の表面についている糠（ぬか）を落とすために、浸漬は、洗米した米に充分水を吸わせるために水に浸します。ここまでは、飯米と同じ工程を辿ります。次の段階で、飯米は通常「炊く」ことになり、適量の水を加えて熱処理しますが、酒造りに使用する米は、充分に水切りをして甑（こしき）（蒸籠のような蒸し器）で「蒸す」のです。

炊くのではなく、なぜ蒸すのかと聞いています。と、酒造りにおいて最も重要な工程である、麹づくりや酵母の発酵には蒸した米が不可欠なためです。米に適度な吸水をさせ（この“適度”が難しいのですが）「蒸す」ことによつて麹の繁殖に最適な水分量になります。一方「炊く」と米の表面に粘りが出ますが、粘り気により米どうしがくっついてしまひ酒造りには望ましくない状態です。「蒸す」ことによつて、粘り気がなく米粒の中までしつかりやわらかい蒸し米が出来、以降の作業がスムーズに行えるのです。蒸しの良し悪しがその後の行程に大きく影響を与えるため慎重に行いますが、酒造りの責任者である杜氏が出来た蒸し米を手に取り“ひねり餅”を作り、蒸しの良し悪しを判断するのは、まさに職人技の妙味といえます。

古代の日本人は米を甑で蒸して食べており、その調理法と気候風土とが相俟つて麹菌を使う酒造りの方法が発見されたそうですが、「米を蒸す」という酒造りの根本は変わらずに受け継がれているのです。



— 橘倉酒造 スタッフ紹介 —

みやした たかひろ
宮下 貴広 商品管理部 (佐久市在住)

7月28日に入社し、4ヶ月が経ちました。仕事はまだまだ米熱で覚える事がたくさんありますが、毎日が勉強なので先輩から教えていただいた事をきちんとこなせるように努力して、早く一人前になれるように頑張ります。時には厳しく、時にはやさしく楽しい職場なので、充実した毎日を送らせていただいております。



12月のおすすめ

年越し正月は
これで決まり!

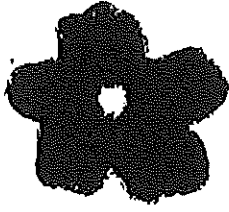
本菊泉華酒

琥珀色の美しい輝きと、
しぼったままの生酒なら
ではの華やかな香り。
無垢で素直な味わいの
新酒は、この季節限定の
お酒です。

1800ml 2,415円
720ml 1,260円



今年の『新酒』発売!!
しぼりたての
お酒の華
咲きました。



こだわりの

酒粕



板酒粕出ました!
粕汁や粕煮は
心も身体も芯から
温まります。

500g 294円

おいしいと
評判です

- 商品の表示価格はすべて税込です。
- 30ポイント貯まると500円の商品券として使えるポイントカードがぜひご利用下さい。



商品のご注文・お問い合わせは
橘倉酒造株式会社
アンテナショップ 酒楽
TEL 0267-82-0170
営業時間 AM 9:00 ~ PM 5:00