

2次元 蔵見学 Vol.1 美酒蔵々

十ビターは ミニ4倍 あかおです。

びしゆ

<くら

Let's Go!!

『原料処理』

お米を計って洗って 蒸すまでの工程



もちあて... 10秒つけようか!

あと1秒です



杜氏の部屋の前に 白米を 前日に 保管します。

入口の つとキの つけつけ

上野 ライトが ついてる...?

白米が 冷えないように 寒い日はつけとん

ながの スリッパ

前日 11:00 時間の勝負!!

1秒お米の水分量が変わり



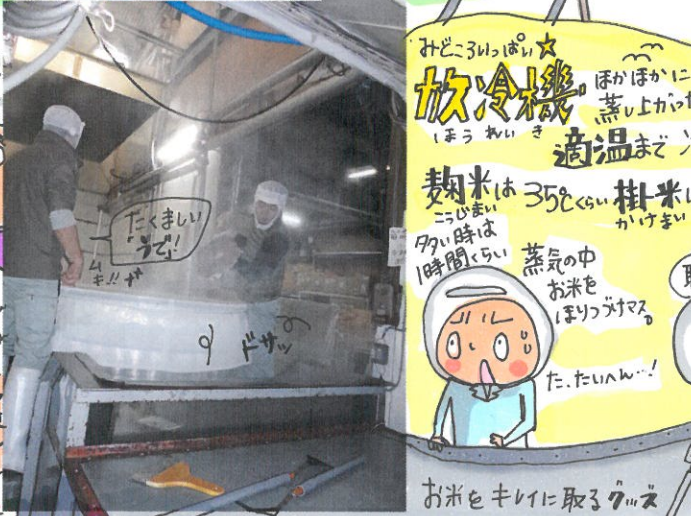
温度計ですわね! とき お米と水は 同じ温度が入ら ぬす 南す 水の中に 何かあるぞ?!



お米を洗って水に 浸漬することで 目的に応じた 水分量にするんよ。 1%のずれも許されんからなあ。ドドキやぞ。 ぬすぎと 溶けすぎたり、麹菌が育ちすぎたり



朝7:00 蒸す直前に 前日洗ったお米を 釜に 入れて 蒸します。 蒸気のおもひながら... じわじわ仕上げます。



お米をキレイに取るクマ とか 手作りのアイテムがいろいろ。 二枚は「せさら」。万が一入った場合は... 職人ワザ!



まかせろ! たいま たいま たいま

パラス!!