

二次元 蔵見学 vol.2 美酒の蔵



息を止めては いけませんか？
緊張する所

麹室

蒸米に麹菌をかけ、
4日間かけて
麹米をつくりマス。

別にええよ、
でも、
ちよとだけやぞ？(笑)



種切り

たわき
種切り
フワッ
フワッ
フワッ



完成した
麹米を
枯らレマス。
それ以上
菌が育たない
ようにね



大吟醸など高純度の
お米は栄養が少なく、また
スッキリな味にするため、
麹室の中で「もやし」を育てます。
この作業を「種切り」といいます。

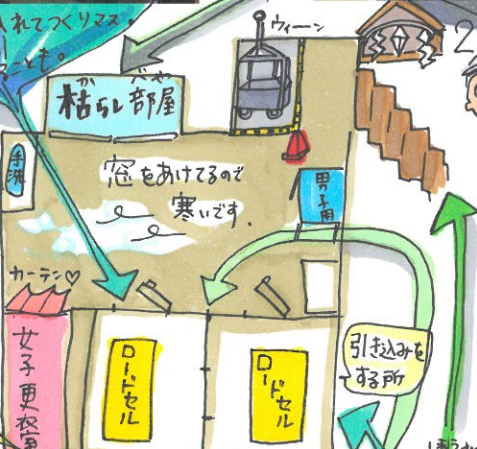


ちなみに「もやし」は
麹菌のかたまり。
いろんな種類が
あるんですよ。
よるいす。

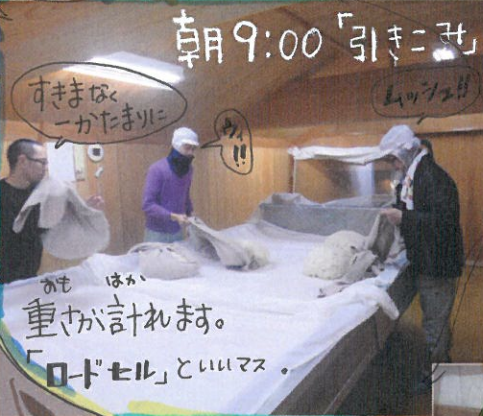
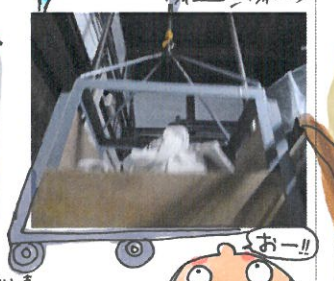
なぜ「もやし」？
よーくみると 麹菌が
生えてる！
「もやし」が「え」
玄米

約10kgずつ「箱」に入れてマックス
20箱以上にはなります。

麹室の
見取図



2階へは
エレベーターが
便利です。

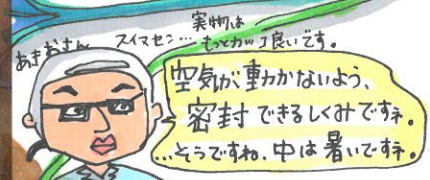


朝9:00「引きこみ」

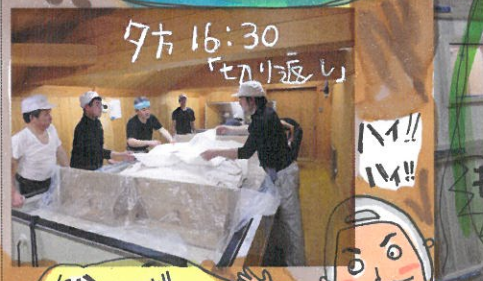
すまじな
一かたまりに
お米は
重さが計れます。
「ロドセル」といいます。



大吟醸用の部屋
大吟醸用の麦麹は
いちばん奥の部屋で!!



実物は
スマホで撮る方が
いいです。
空気が重くないよう、
密封できるのがいいです。
...とあって、中は暑いですが。



夕方16:30
「切り返し」

自分、
室に上がります!!
切返し
切り直し
やりマス!!



指つめ
注意
室の中へ入る時は 着がえ、手洗い!!

急がなくて
おまの様も気をつけて上がるようにね。



1階の
枝冷機で
適温まで冷やして
種切りをしたら
すぐに「引きこみ」
マス。

おまの様も気をつけて上がるようにね。