

# 2次元 蔵見学 Vol.1 美酒蔵々

ナビゲーターは ミニ4匹 あかおです。

びしゆ

<くら

## Let's Go!! 『原料処理』

梅原宿 おいしさを のぞいておな



いん りんご しょうり

お米を計って洗って 蒸すまでの工程



おおっ!! 梅原宿

朝9:00くらゐまで もくもくしてる



もちあふと... 10秒つけようか!

あと5秒です



杜氏の部屋の前に 白米を 前日に 保管する。

入口の つとキの つけつけ

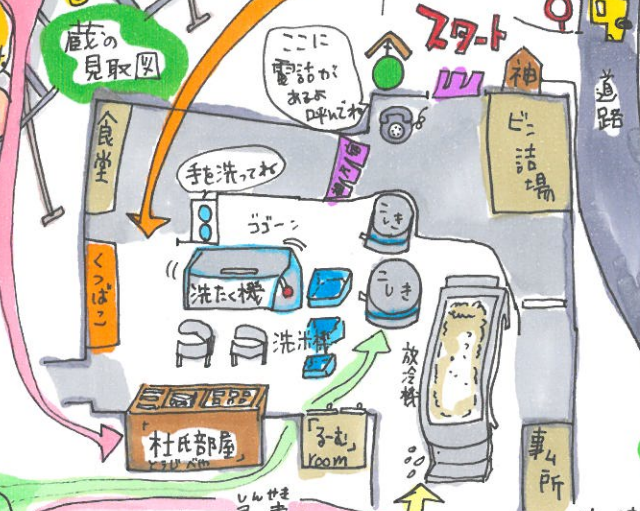
白米が 冷えないように 寒い日はつけとん

ながさ or スリッパ きて しゃん



前日 11:00 時間の勝負!! 1秒もお米の水分量が かわり

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



蔵の見取図 食養生 くつばこ 手洗機 洗濯機 洗い機 放冷機 車に 気を付けて

ここに 電話が ある デパート



おいよ おいよ

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。 蒸気のお湯をながら... じわじわ仕上げます。

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。ドドドド。 ぬすぎると 溶けすぎたり、麹菌が 育ちすぎたり



まかせろ!! たくまいるぞ!!

おとこいっぺい☆ 放冷機 ほかに 蒸したお米を 適温まで 冷やします。 麴米は 35℃ 掛米は 18℃ 1時間くらい 蒸気の中 お米を ほりつたす。 た.た.いん!!



職人ワザ! たいん!!

手作りのアイテムがいろいろ、これは「せさら」。万が一入った場合は... パラッス!!