

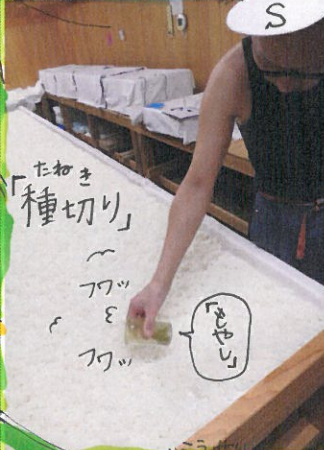
二次元 蔵見学 vol.2 美酒の蔵



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。



種切り
たおき
種切り
種切り

別にええよ、
でも、
ちよとだけやぞ？(笑)



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



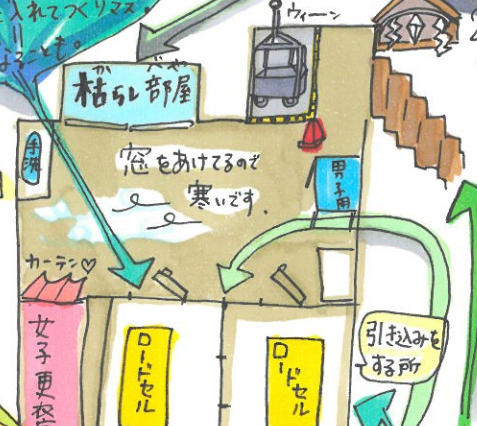
大吟醸など高純度の
お米は栄養が少なく、また
スッキリな味にするため、
麹室の中で「もやし」を育てます。
この作業を「種切り」といいます。



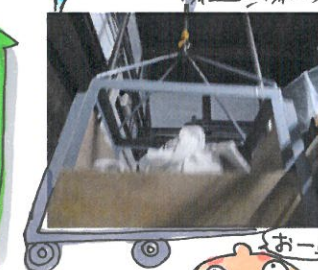
ちなみにもやしは
麹菌のかたまり。
いろんな種類が
あるんですよ。
よるいす。

約10kgずつ「箱」に入れてリマス。
20箱以上にはなります。

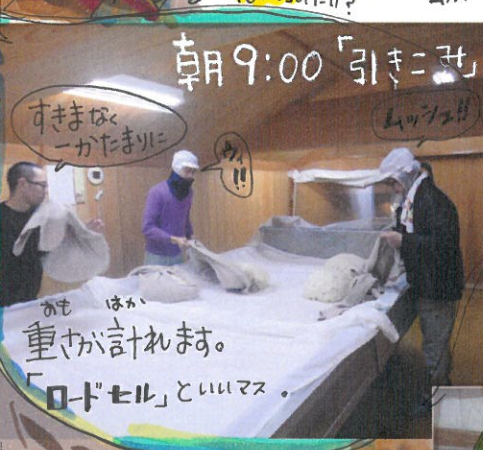
麹室の
見取図



2階へは
エレベーターが
便利です。



2階へは
エレベーターが
便利です。



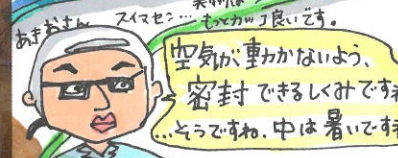
朝9:00「引きこみ」

すまなく
かたまりに

おも ほか
重さが計れます。
「ドーセル」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!!



空気が重くないよう、
密封できる仕組みです。
...とらでね、中は暑いですが。



夕方 16:30
「切り返し」

14!!
14!!



指つめ
注意

自分、
室上が切ります!!
切返し
切り直し

室の中へ入る時は 着がえ、手洗い!!

急がずに
おまの様も気をつけて上がるようにね。

おまの様も気をつけて上がるようにね。