

特集

酒のまち・加茂

まちの酒蔵を見に行くの巻

資料によれば、加茂の酒造りの歴史は今から約四百年前（！）に遡ります。現在は、加茂錦酒造株・株マスカガミ・雪椿酒造株の三つの蔵元があり、それぞれ個性豊かな新潟を代表する蔵元です。今回は、2月2日出開催のまち歩きツアーにて新酒造り真っ只中の雪椿酒造株の酒蔵を見学しながら酒造りについて教えていただきました。

まず
白衣に着替えて…



お酒は生き物！外部から菌が入らないよう、しっかり保護して見学させていただきます。

見学スタート！



※1
浸漬の様子



たっぷりの水を吸わせたお米は見るからに重そう…
蒸米の機械に入れる作業も重労働ですね。

お酒のできるまで

1 玄米を精米

酒造り専用で育てられ厳選されたお米を酒の種類によって歩合を変えて精米します。



2 洗米・浸漬(※1)

芯だけになった米を良質な水で丁寧に洗います。

3 蒸米

米に十分に水を吸わせてから蒸し、30℃前後まで冷やします。



4 麴づくり(※2)

麴室(むろ)で麴菌を生やします。

5 酒母(※3)

酒母タンクで酵母を培養します。

6 もろみ(※4)

約15℃で20日〜30日間麴による糖化と酵母によるアルコール発酵をさせます。

7 搾り

純米大吟醸は、袋取りをしてぶら下げ、雫をたらし絞っています。



できあがり！

ここで完成したお酒がいわゆる生酒です。その後、殺菌や濾過、調合加水を施して瓶詰めされたものが販売されているのです。



社長と一緒に案内してくれた杜氏の飯塚さんと。

炊き立てごはんのいい匂い♪

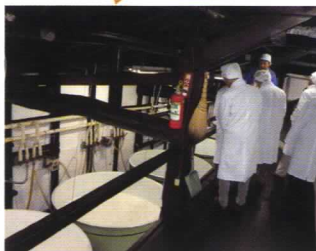
中は湿度が高く、レンズが曇る程。蒸米に麴菌の種胞子をふりかけて増殖させるそうです。



※2
麴室(むろ)の中

耳を澄ますとアルコール発酵の音が聞こえます。

※4
もろみタンク



仕込、仲仕込、留仕込の3回に分けて仕込みます。吟醸香とともにアルコール発酵する様子が見られました。



最後に試飲させてもらったりして♪

※3
酒母タンク



丁寧な解説をしていただいた小山社長