



黒州精釀

How to make? Syouji

2014.7.19
ここからは温度加減を
ていねいに

酵母を増やす
蒸米
お水
お水

一次仕込み
二次仕込み

約2週間

あきい
金ねな!!
こしき
飯と
いうよ。
こしき
パン
↓
蒸米は
そのま
下にお
次の工
程



お米は「オオセト」を使っています。香川県産!! すきりねのある酒になるんよ~。

next

蒸されたら「放冷機」でパラパラ、パラパラ冷まされます。



ぐるぐる歯のついた棒がまわって平らにパラパラならしていき回転中は危ないよ。

コンベアの上をお米が流れてなあ。えーどあいに冷まされていくんやあ。えーくあいにな。next (*良い具合に)

お米の外側は硬く、内側はやわらかく。



こはお米を洗ったり蒸したりするところ。
原料処理担当のところ。



next (*たてふ入れよー)

こで使う布は「柿渋」でそめとるけん。かまじい。防水 防菌 効果があるよ。米をつきにくい布やあ。

仕込みタテクまで離れる時は手運ぶお米の大きさ。

冬はあれやで、おんなどお力かせとたいんやで、清酒の仕込みはおどろいはい。

おせー。 (※落ちて落ちて!! 入れすぎたかな)

Kurodaizu Syocyu

清酒

黒大豆焼酎 讃州黒

金稜

Sahsyukuro

Vol.2

黒大豆のポリフェノールは若い細胞をつくり出すよ。

香川県 黒大豆

きんりょう
仕込みは日本酒と焼酎を
何回かに分けてするよ。
黒大豆焼酎は3回や。

ちみ蒸した米を
タワに入れよる
ところやあ。
このことを
「仕込む」というんや。



布は落としたら
いかにで!

はね返ってくるきん、
そーっと入れんて!

それはな...
酵母菌も生きてるから
いっまにご飯をあけたら
びくりするんや。
だっぴーに
育てていくんよ。

仕込んだ後の
温度が大重要なあ。

高すぎたら
酵母菌が
あばれるけん。
低い方が
おしく
なるんや。
山口 課長
「カイ棒」



今日は
その
3回目や

仕込み
10目は
麹と水
と酵母菌
だけ。

2回目
からは
蒸した米と
黒豆とを入れていくん。

なんで1回にせめて
入れてしまわんの?



うわんよ
フルーツ
みたい

今は米がカタまってるとけど、
じまに溶けてくるきん。

黒大豆の
ポリフェノール
溶け出すよー

黒大豆のえー香りが
はーるたあよ

ホッと
ひといき



米の表面
のみ
けがる

日本酒は米の表面の脂質やタンパク質が、無い方が
スッキリするきん。精米してけずてしまふんやけど、

焼酎の時は「甘さとうまみ」になるのよ

使った所 あんまりけずりません。「オオセト」という品種の米を80%にしっかりと使います。

脂質やタンパクを多く含む所



タワの周りに
水をかけて
冷やはんよ。
今日は暑いきんなあ



流水をかけてタワごとひやす
りゆうす

「カイ棒」を入れるといます。

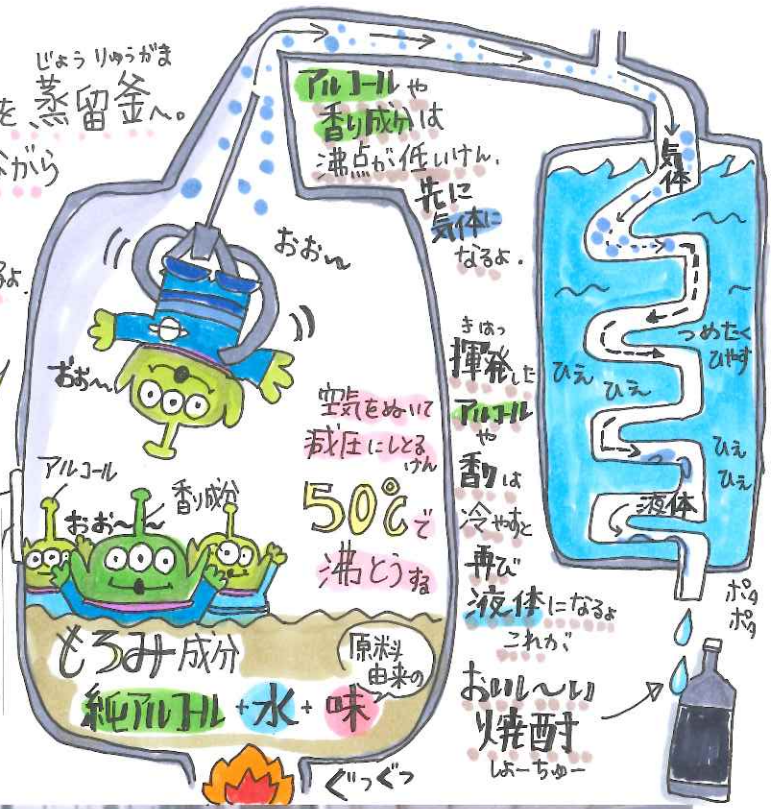
「カイ棒」

SANSHU KURO STORY

清酒 金陵

毎日
おちり
かんりさあそび

減圧蒸留のしくみ
 蒸留釜へ。蒸留釜へ。蒸留釜へ。
 発酵がおわったもろみを



水とアルコールも沸点のちがいを利用して分けるのが蒸留のしくみ。
 だから「もろみ」を沸騰させないといけないよ。



アルコール度数は最初は70度くらいからだんだん低くなると全体を混ぜたら45度くらいかな。製品は25度くらいだよ。

減圧すると山頂みたいに低い温度で沸騰するよ。

蒸留釜の温度を調整してボイラーで加熱します。



アルコール度数を分析中



蒸留器から最初に垂れてくる焼酎はアルコール度数が約70度。この初めのものを「初留取り」といいます。

ごりけん おまちしております

