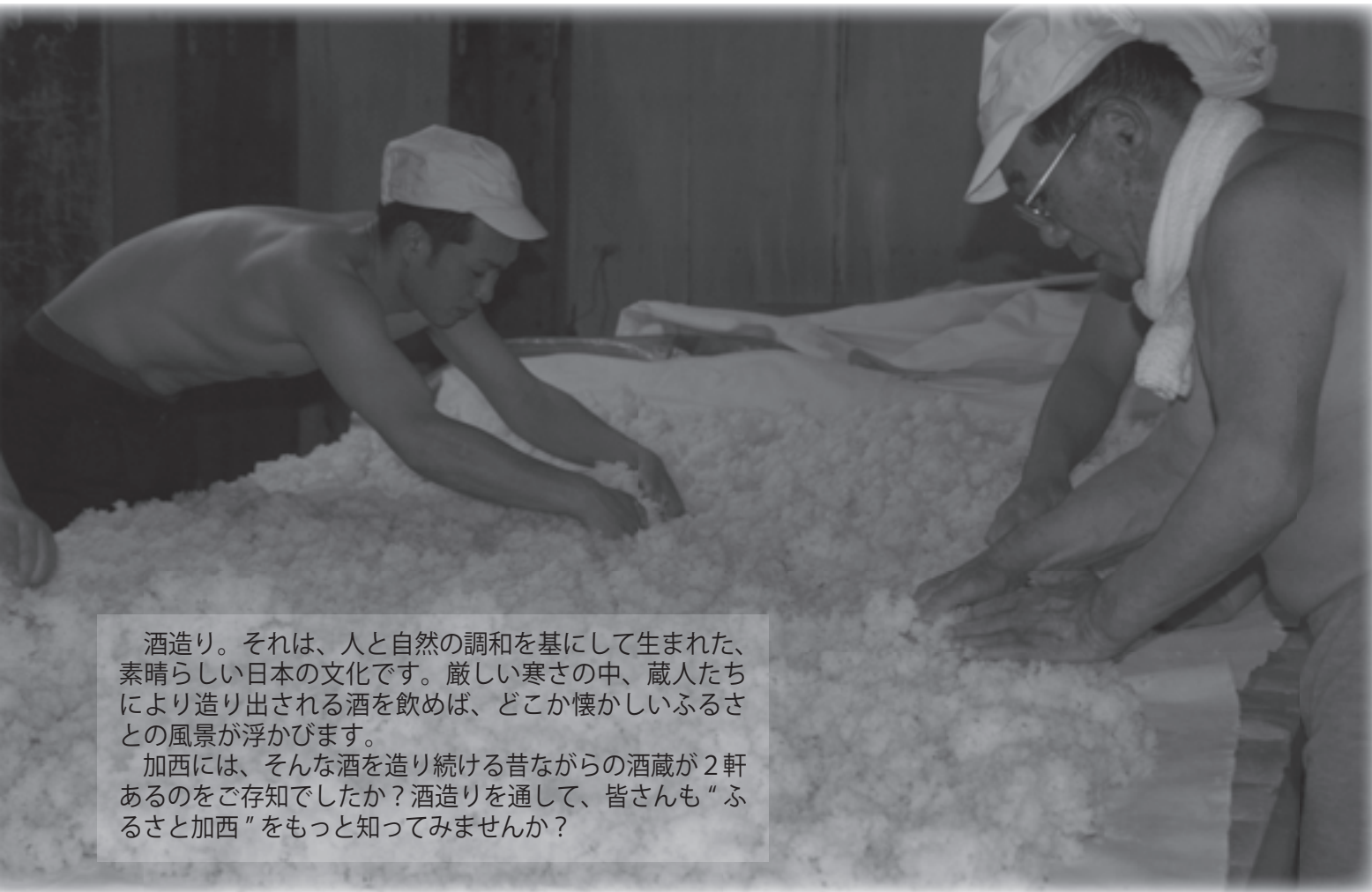


大地と水のめぐみ

受け継がれた技が冴える！ — 極みの酒ができるまで —



酒造り。それは、人と自然の調和を基にして生まれた、素晴らしい日本の文化です。厳しい寒さの中、蔵人たちにより造り出される酒を飲めば、どこか懐かしいふるさとの風景が浮かびます。加西には、そんな酒を造り続ける昔ながらの酒蔵が2軒あるのをご存知でしたか？酒造りを通して、皆さんも“ふるさと加西”をもっと知ってみませんか？

富久錦

(三口町 1048 番地) ☎④ 2111



《立春朝搾り》

「純米酒だけを醸す。それが富久錦の全て…。」富久錦のホームページはその言葉で始まる。その言葉どおり、純米酒にこだわり、地元加西の風土に育まれた米と水で酒を造り続けます。その頑固なまでのこだわりにより、多くの人々が共感を覚えるのです。

三宅酒造

(中野町 917 番地) ☎④ 0003



《菊日本》

江戸時代から続く酒蔵で、主要銘柄の「菊日本」を年間、約6万本製造する。酒蔵の中は、江戸時代からの面影をそのままに、太い柱や滑車などが見られ、歴史の重みを感じさせます。

〈酒造りの工程〉

『富久錦 立春朝搾り』の醸造工程に密着！

「立春朝搾り」とは、立春の日の早朝に搾ったばかりの生原酒を神社でお祓いし、「立春朝搾り」に関わった全ての人の無病息災、家内安全、商売繁盛を祈る縁起酒です。

12月20日。『富久錦 立春朝搾り』の酒造りが始まりました。この日はまず、洗米。米を研ぐ時間、水につける時間に気を配りながら丁寧に作業が行われます。

12月21日。いよいよ酒母の麴米を蒸す作業が始まります。1時間弱蒸した後、酒蔵の2階に運ばれ温度を調節します。この時、蒸したばかりの米はとても熱く、素手で触るのはとても辛いはずなのですが、蔵人さんは全く意に介することなく、素手で蒸し米をならしていきます。その後適温になったら麴室の床へ移します。麴室とは室温34度程度に調節された部屋で、麴を寝かせておくための部屋です。

そして、適温になった蒸し米を一休みさせた後は“床もみ”という作業に入ります。これは、麴造りの一作業で、蒸し米に、通称“もやし”といわれる種麴をまんべんなくふりかけ、もんでいく作業です。蒸し暑い麴室の中で作業が行われるため、終わる頃には汗びっしょりです。そして、もみ終わった麴米を布で包んで寝かせ、麴菌が増殖するのを待つのです。

12月25日。“酒母の仕込”です。蒸し米を温度調節しながら、あらかじめ麴と水を入れた「もと桶」に投入します。もと桶は酒母室にあり、この部屋で毎日糶を入れながら、約2週間かけて酒母ができあがります。

1月8日。年末年始を越えて育てられた酒母をベースにして“添仕込”が行われます。酒蔵の2階に据えつけられたタンクに酒母を入れ、そこに添麴と呼ばれる蒸し米が投入されます。この時も温度に気をつけながら、丁寧に糶を入れて仕込んでいきます。この時点ではタンクの2割程度しか米は入っておらず、タンクの底の方まで見通すことができます。この後、仲麴、留麴と仕込が進み、立春の前夜まで醗酵が続きます。

2月3日。夕方からいよいよ搾りが始まります。少しずつ滴り、翌日未明までに搾り終わったお酒は、すぐに処理して瓶詰めされ、朝早くから集まった酒販店の方たちと一緒にラベルを貼り、完成です。

お酒は生き物。常に気温や湿度などに注意しながら、繊細な心配りで、時間をかけじっくりと醸造され、全国に誇れる絶品の日本酒が誕生します。

取材協力：富久錦、三宅酒造



▶蒸しあがった米を素早く運びます。



▲微妙な温度調節が味の決め手です！

▼添仕込の様子。丁寧に糶を入れます。

