

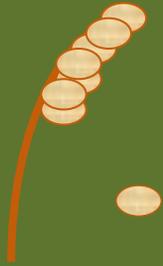
# 麴造り

吟醸酒及び純米吟醸酒のための麴造り

純米吟醸酒は白米、麴、水及び酵母から造られます。吟醸酒の場合は軽快さを目的にサトウキビ或いは米由来のアルコールをある程度含んでいます。ブドウと違い、白米は糖分を殆ど含有していません。麴菌というカビが酵素を生産し、蒸米のデンプンを糖分へと分解することを可能とします。麴とは麴菌に覆われた蒸米のことです。

## 籾

酒米の多くは10月に収穫されます。



## 玄米

酒造用玄米は一般米に比べ大きく、タンパク質含量が低いです。



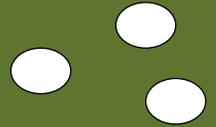
## 白米

通常の飯米が8%しか磨かれないのに対し、吟醸米は65%近くまで磨かれます。



## 枯らし

次いで、白米は一月以上静置されます。



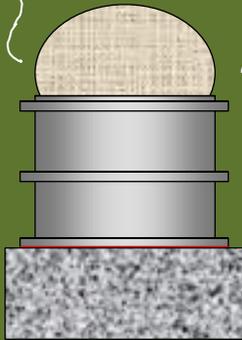
## 放冷

蒸きょう後、蒸米は40℃近くまで冷まされ、サウナのように保温された部屋(麴室)へと運ばれます。



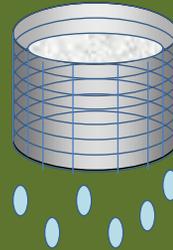
## 蒸きょう

それから、浸漬米は甑で約1時間蒸されます。



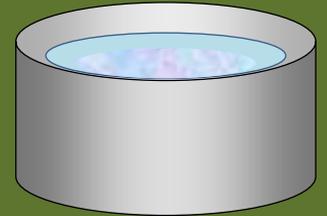
## 水切り

次に、洗いたての浸漬米から余分な水分を取り除かなくてはなりません。



## 限定吸水

洗米中、白米は水分を急速に吸収します。従って、目標水分となるよう、洗米時には注意を払わなくてはなりません。



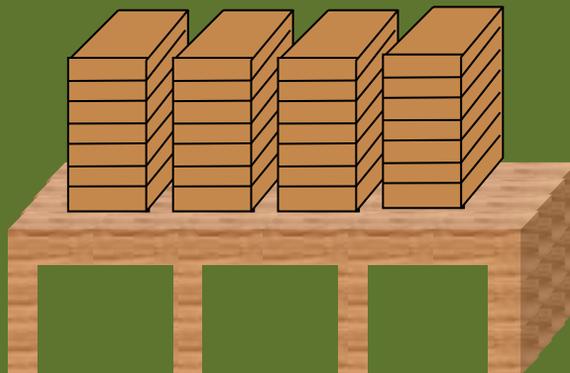
## 床期間

蒸米に孢子が散布され、約1日置かれます。



## 棚期間

次に、これらは空気穴のある箱へと盛られます。



## 出麴

これで1作業分の麴の出来上がりです。

