

# こうじふた しまい 麴蓋で仕舞仕事体験 をしてみよう!



まずはお手本通りに  
やってみよう



実際の現場では「わっぱ」に入れて  
作業をすることが多いよ



前後左右の枠を起点にして、米を  
あおり、中心に集めるよ(仲仕事)  
なか



あおって中心に集めた米の山にく  
ぼみを付けるよ



両手の指を広げて、さらに溝を付  
けていくよ(仕舞仕事)  
しまい



両手で半円を描くように、温度と  
水分調整をしたら、出麴になるよ  
でこうじ



どうやったら早く冷ますことがで  
きるかな? 模様を描いてみよう

## で こうじ 出麴とは?

出来上がった麴を作業しておいた麴室から出すことを言うよ。  
麴づくり(製麴)では、麴菌の力を借りて発酵させ、酒造りに利用  
しています。  
麴菌の働きについては、「醸造に学ぼう 発見! 微生物の力」で分  
かりやすく説明しています。ぜひ読んでみてね。

最後は好きに模様を  
描いてみてね





# Experience the work of *shimai-shigoto* with *koi-buta*!

Let's give it a try as shown below



In actual process, a *wappa* (wooden ring) is often used.



Toss the rice inward using each edge of the *koi-buta* frame.



Make a hollow in the rice pile with your fist.



Spread thinly with grooves on the surface.



Mature *koji* is taken out with its temperature and moisture adjusted. (*Dekoji*)



Draw a design that helps cool *koji* quickly. What shape works?

## What is *Dekoji*

*Dekoji* means removing matured *koji* from the *koji* room. In *koji* making, the ability of the *koji* mold is utilized in the production of sake. For further information, please read "the Story of Sake 1 and 2" by National Research Institute of Brewing.



Draw your favorite picture!