ごだな は 生事体験 親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)



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)



両手で半円を描くように、温度と でこうじ 水分調整をしたら、出麹になるよ

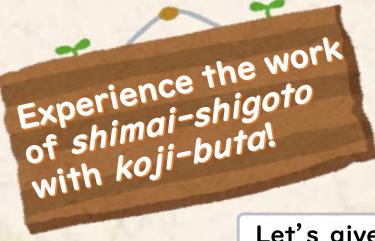


どうやったら早く冷ますことがで きるかな?模様を描いてみよう

で こうじ 出 麹とは?

出来上がった麹を作業しておいた麹室から出すことを言うよ。 麹づくり(製麹)では、麹菌の力を借りて発酵させ、酒造りに利用 しています。

麹菌の働きについては、「醸造に学ぼ<mark>う</mark> 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









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



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



Make a hollow in the rice pile with your fist.



Spread thinly with grooves on the surface.

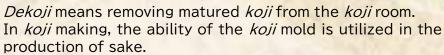


Mature *koji* is taken out with its temperature and moisture adjusted. (*Dekoji*)



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

What is Dekoji



For further information, please read "the Story of Sake 1 and 2" by National Research Institute of Brewing.



Draw your favorite picture!