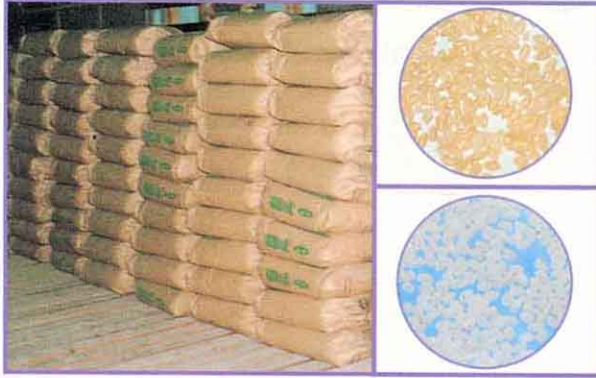


工場の中は、どんな
ようすでしょう。

さけ
お酒ができるまで



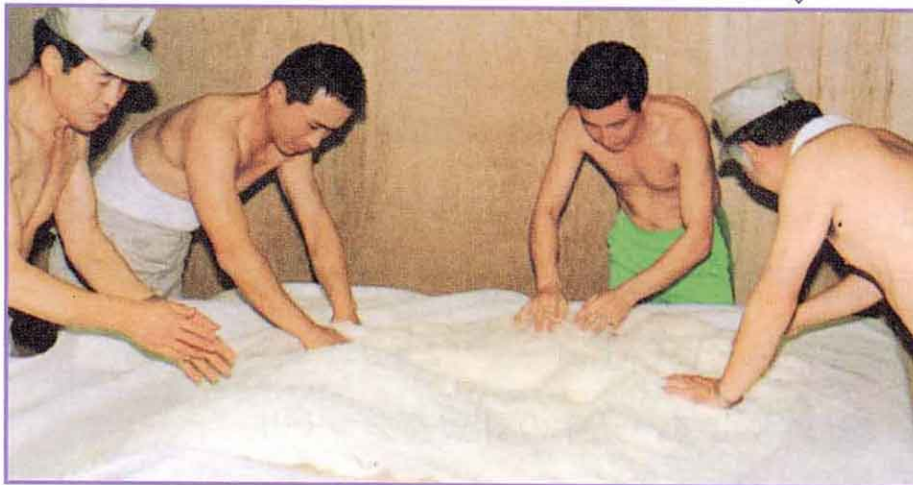
①げんりょうになる米。白米にしてまん中をつかう。
はくまい



れんぞくむし米機まいき



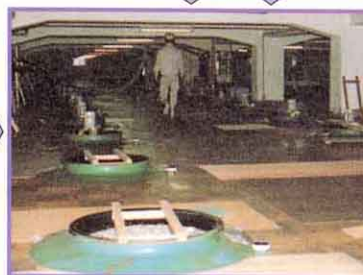
②米はよくあらって12時間ぐらいつけてから、きかいでちょうどよくむす。



③ひやしたむし米に、たねこうじをくわえてこうじをつくる。



④こうじに、むし米と水をまぜてはっこうさせ、酒母(もと)をつくる。



⑤しこみタンクに酒母、むし米、こうじ、水を3回にわけてくわえ、もろみをつくる。



⑥もろみがよくはっこうするように、ときどきまぜる。