

など、仕事の監督がしやすくできて、来客があってもお茶を飲みながら、働く人の動きを肌で感じるように、自宅と仕事場の配置が工夫されています。

3.酒のできるまで (例)



一 精米

(1) 精米

酒造に使う米は、大粒の軟質米が使われる。脂肪及び蛋白質を除去し、食用米の3～4倍も精白する。



二 水汲み

(2) 水汲み

酒の仕込みには、良質の地下水が使われる。酒造りの大きな仕事の中に、井戸水汲みの仕事がある。



三 米洗い

(3) 米洗い

米粒がすきとおるようになるまで米洗いをし、その後清浄な水を吸わせた後水切りをする。



四 米むし

(4) 米むし

米を蒸すところ。香気、味、手ざわりをたんねんに調べ、米質の硬軟、蒸米のでき具合を確かめて旨より出す。



五 放冷

(5) 放冷

麹にする蒸米、麴に仕込む蒸米、醪の仕込みに使用する蒸米それぞれ適当な温度に冷却する。



六 麴造り

(6) 麴造り

蒸した米を一定の温度を保った室に入れて2昼夜麴菌を繁殖させて麴を造る。