



七 醎摺り

(7) 醎摺り

酒母しゅぼともいわれ、蒸米と麴つぼないと水を「壺代」といわれる桶に入れ、純粋な酒の酵母を培養する。



八 添え仕込み

(8) 添え仕込み

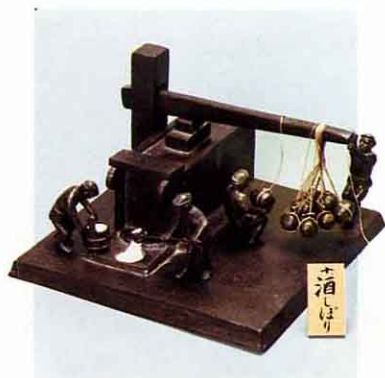
蒸米と麴と水を醎に3回に分けて加えてゆく操作で、順はつに初添え、伴添え、留添えといい、仕込みの終わったものを醪もろみという。



九 本仕込み

(9) 本仕込み

留添えから数日たつと醪もろみに泡があらわれ、それが水泡、岩泡、本泡、高泡と層が厚くなり、数日たって、泡の高さがだんだん引いて引泡、玉泡、最後に醪の表面が泡の膜でおおわれ、「地」または「蓋」といって発酵の完了で、およそ25日ぐらいでお酒になる。



十 酒しぼり

(10) 酒しぼり

発酵の終わった醪を洗抜きした木綿袋に入れて、「酒槽」の中に積み、圧搾します。出て来た酒を貯蔵桶で滓酒を残し、上澄を取り火入れして貯蔵タンクで熟成させる。

メモ

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---