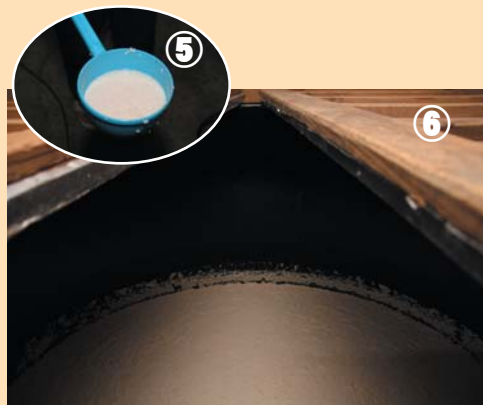


ぶどうついで見て歩記

⑥ 真冬に輝く蔵人の腕 〜新酒の仕込み〜

全国各地で寒波が猛威を奮ったこの冬。寒いのはつらいもの。決してうれしくはありませんね。逆に寒い時期だからこそできるものもあります。日本酒の仕込みもその一つ。市内唯一の蔵元、都錦酒造では、蔵人（くらびと。酒造りの職人）たちが、凍てつく寒さに耐えながら、夜明け前から丹精込めて新酒を造っています。



写真説明

- ① 蒸した酒米を 32～33度まで冷ます。冷気にさらされ湯気が立ち上る
- ② 冷ました酒米に麴（こうじ）菌をかける。米を混ぜて菌が均等に米に行き渡るようにする。
- ③ 麴造りが酒造りの要。昼夜を問わず温度などを管理。杜氏（蔵人の責任者）は長年の経験から、触っただけで麴の様子に分かるという。2晩寝かせると、麴が出来上がる。
- ④ 酒の仕込みは手が命。手洗いを呼びかける張り紙にも年季が入っている。
- ⑤⑥ 麴に水を加え、アルコール発酵させると「もろみ」になる。飲んでみると、口の中でピチピチとはねる。使用する水は、敷地内の井戸水。島の星からの伏流水が湧いているという。もろみを発酵させる期間は20日ほど。
- ⑦ 機械でもろみを搾り、酒かすを取り除いた後、タンクに貯蔵する。
- ⑧ タンクに貯蔵すること1週間。澄んだ新酒が出来上がった。

杜氏の岩成さん「現代の名工」に

都錦酒造の杜氏、岩成重徳さん（写真左）がこのほど、その道の第一人者を国が表彰する「卓越した技能者」（現代の名工）に選ばれました。

