

KAMOITSUHA

加茂五葉だより



2014年冬号 No.18



加茂五葉 しぼりたて蔵祭り



着々と恒例になりつつある『加茂五葉 しぼりたて蔵祭り』が来年の3月に開催されます(w)♪ その日の朝に搾ったしぼりたて原酒をその場で詰めて販売します!! 試飲販売コーナーや酒蔵見学、お昼の軽食コーナーなどのわくわくするイベントが盛りだくさん!! お得な酒粕販売もあります☆

その中でも皆様に好評のラベル作成コーナーでは好きな言葉や絵などを描いていただいて世界に一枚しかないラベルということで多くの方に喜んでいただいております。ぜひ、この機会に特別なお酒に特別なラベルを貼ってとっておきの贈り物にしてはいかがでしょうか?

みなさまおそろいで、お越しいただけますよう、お待ちしております(-.-)>

とき 2015年3月21日(祝)・22日(日)

10:00~16:00

ところ 多胡本家酒造場内

雨天決行!!

日本酒ができるまで… “洗米・浸漬編”

寒い時期になり多胡酒造では酒の仕込みが始まっています。

今回は酒造りの工程である“洗米・浸漬”について紹介します。精米した後に行うのが米を洗う「洗米」です。米の表面に付着している糠(ぬか)の成分をきれいに除去し、蒸米のさばけを良くする為に洗米を行います。糠が付いたまま蒸すと米がねばり、香りも変わってしまい、雑味の成分となってしまうので、味のきれいな酒をつくるためにも「洗米」とは酒造りのスタート地点であり、かつ重要なポイントでもあります!!

普通酒は洗米機で洗いますが、特別な酒は丁寧に手洗いします。洗米後には浸漬(しんせき)といって米を水に浸けて吸水させます。浸漬時間は、米の品種や軟硬、精米歩合によって異なり、数分から数時間で適量の水分を含ませます。

大吟醸などの高精白された米は吸水力が強く、スピードが要求される為、手作業によって洗米が行われます。

ストップウォッチを片手に大量の水で、白米を砕かないように洗米して浸漬させます。浸漬時間も吸水状態を確認しつつ秒単位で制限し、余分な水を吸わないように管理します。

米の品種や産地、気温、水温などによって微妙に変わります。その時々によって変化する、気の抜けない作業なのです。この浸漬時間を見極める基本になる時間は今までの経験から導き出された独自のものであることは言うまでもありません。大吟醸は毎年、大寒の時期に仕込むので想像しただけで震えが…Σ(´▽`)

こうして、洗米・浸漬が行われた米が翌朝、蒸されて仕込まれるのです。



季節限定商品 ~酒粕のおはなし~

今年も日本酒の仕込みが始まったということで酒粕の販売開始です。12月から3月にかけて販売される酒粕。通称=板粕です。



粕汁などに使われるこの酒粕ですが、日本酒のもととなる『もろみ』を搾った時に残る“かす”なんです!! 単なる日本酒の副産物だと思ったら大間違いです(w*)

酒粕には炭水化物やたんぱく質、脂質などの三大栄養素のほか、ペプチドやアミノ酸、ビタミン、酵母などさまざまな栄養素が含まれており、非常に栄養価の高い食品として注目が集まっています。そのため、昔ながらの甘酒や漬物、粕汁などの料理に用いられるほか、近年はサプリメントや化粧品などにも多用されており、健康・美容の両分野で活躍しています。数に限りもありますのでお早めに。予約も受け付けておりますのでお気軽にお問い合わせください(≥▽≤)/~

合資会社 多胡本家酒造場

〒708-1111 岡山県津山市権69 TEL 0868-29-1111 FAX 0868-29-1140
HP <http://www.tsuyamabeer.co.jp/> E-mail itsuha@tsuyamabeer.co.jp