

冬の到来にあわせ、「灘の酒」で知られる神戸市の各酒蔵では新酒の仕込みが本格化している。高い技術が求められる酒造りの工程をみよう、2500年以上の歴史を持つ泉酒造(神戸市)を訪れた。

午前8時半。木製の板の上には蒸した酒米「山田錦」(40㌔)が置かれていた。秋田杉で囲まれた専用の部屋で、蔵人の和氣卓司さん(36)と大河内雄之さん(34)が全身の力を込めて酒米をほぐす。室温約30度。部屋には米

蒸し・ほぐし・麴菌・酒母

細心の温度・湿度管理

赤ちゃん育てるように

新酒の仕込み本格化

の甘い香りが漂う。酒米は木箱に入れら

れ、24時間かけて麴菌培養される。半透明の酒米に付いた小さな白い粒(麴菌)が表面

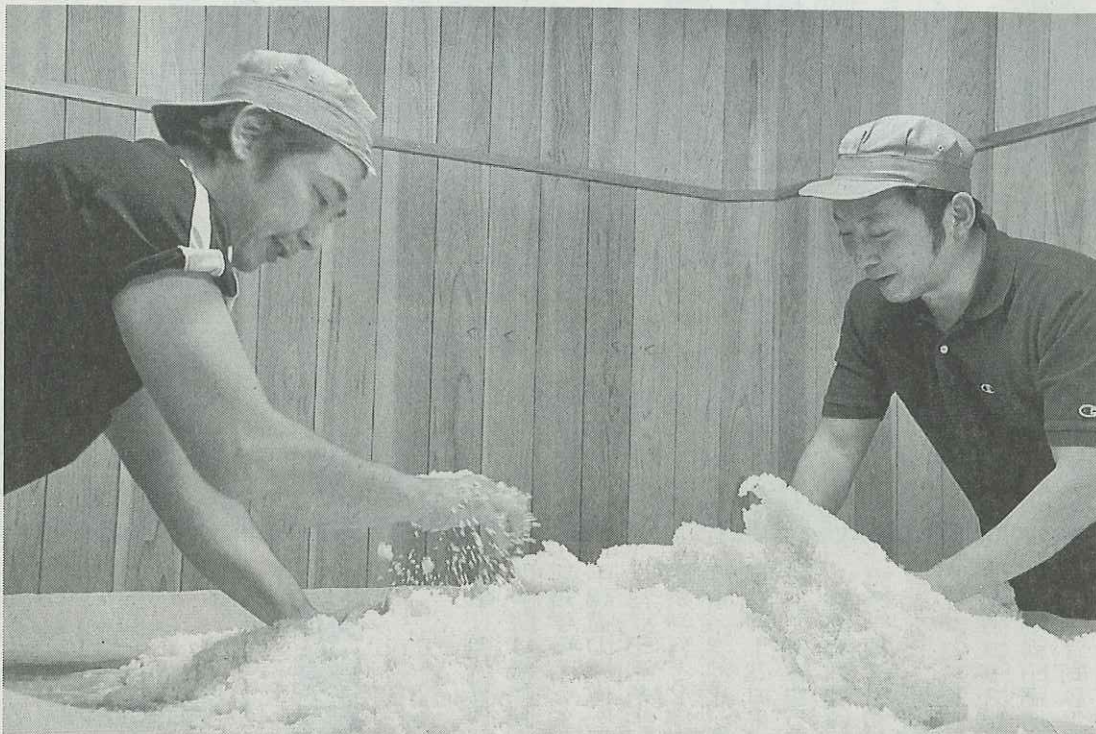
を覆う。力を入れるとほろりと崩れるほど柔らかい。

泣き声代わり」と話す。菌で真っ白になれば、麴は完成。その麴を、

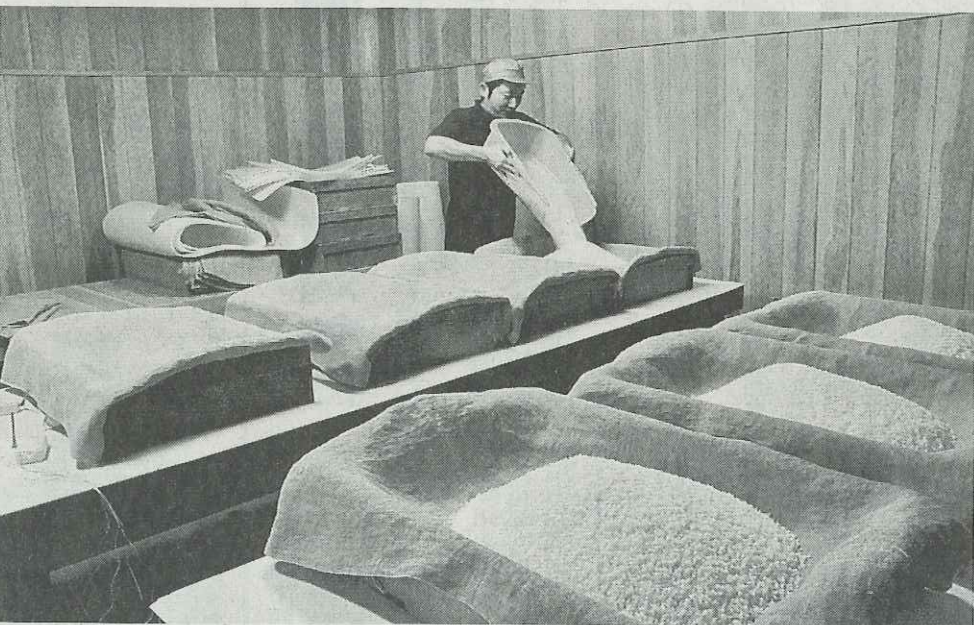
温度、湿度の管理は3時間ごと。赤ちゃんを育てるような作業に和氣さんは「温度計がわかる。「仕込み」に



⑤ 搾る時期を見極める和氣さん
⑥ 自慢の一献、純米吟醸「仙介」を手にする西野監取役



蒸して一晩冷ました酒米を一粒ずつほぐす



14年の蔵人も「奥が深く、まだまだ」

は約1カ月かかるという。

七つの木箱に分けて、麴菌を増やす

「酒造りは奥が深く、14年間携わっても、分からないことばかり」と和氣さん。新酒の出荷は、早い製品で春ごろになる予定。

【大金紗知子】



アクセス

泉酒造は阪

神石屋川駅から南に約500㍍。見学は受け付けていないが、周囲は酒蔵が立ち並ぶ灘五郷の一角で、酒造りの歴史を伝える資料館を巡るのも楽しい。