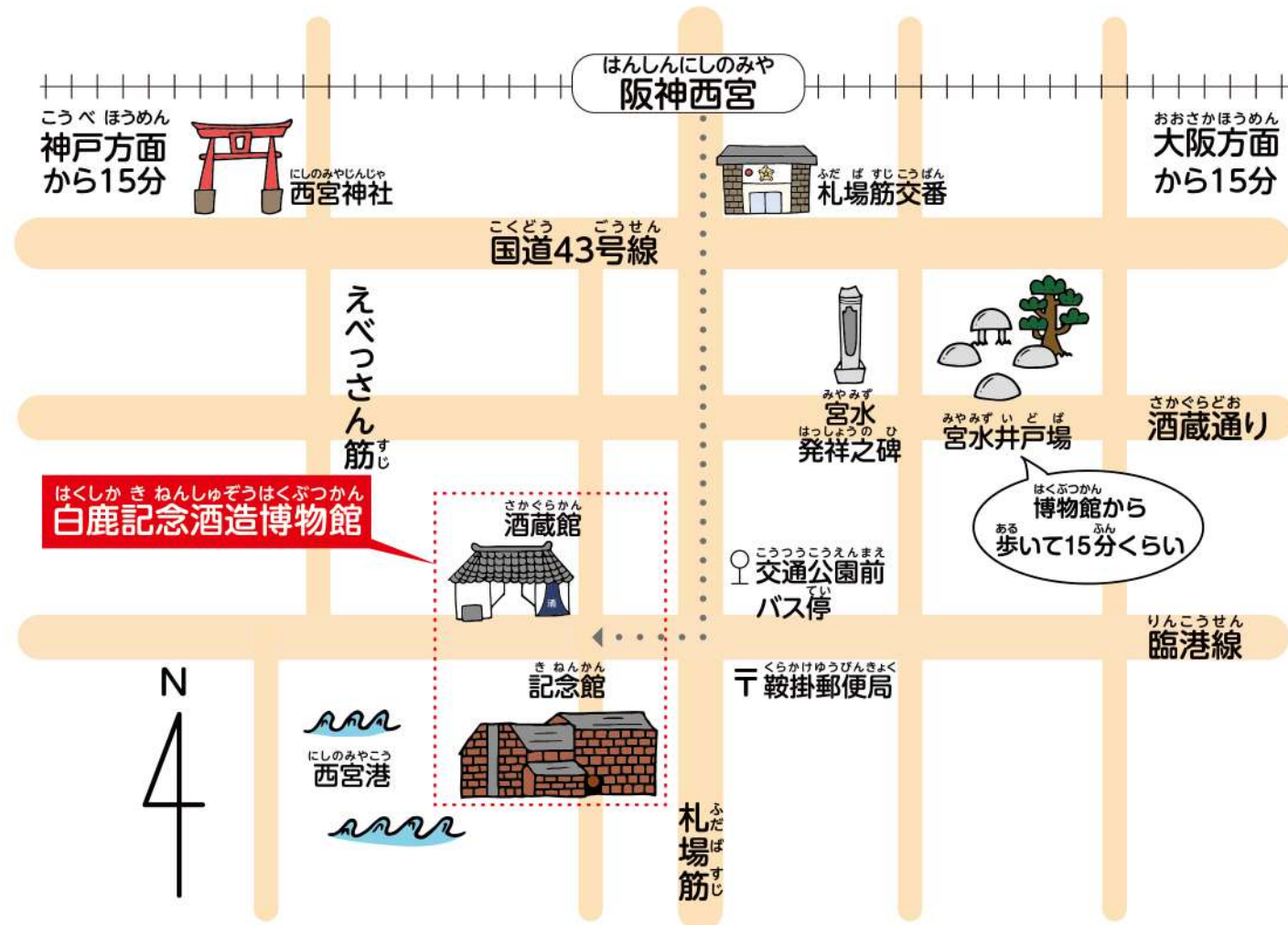


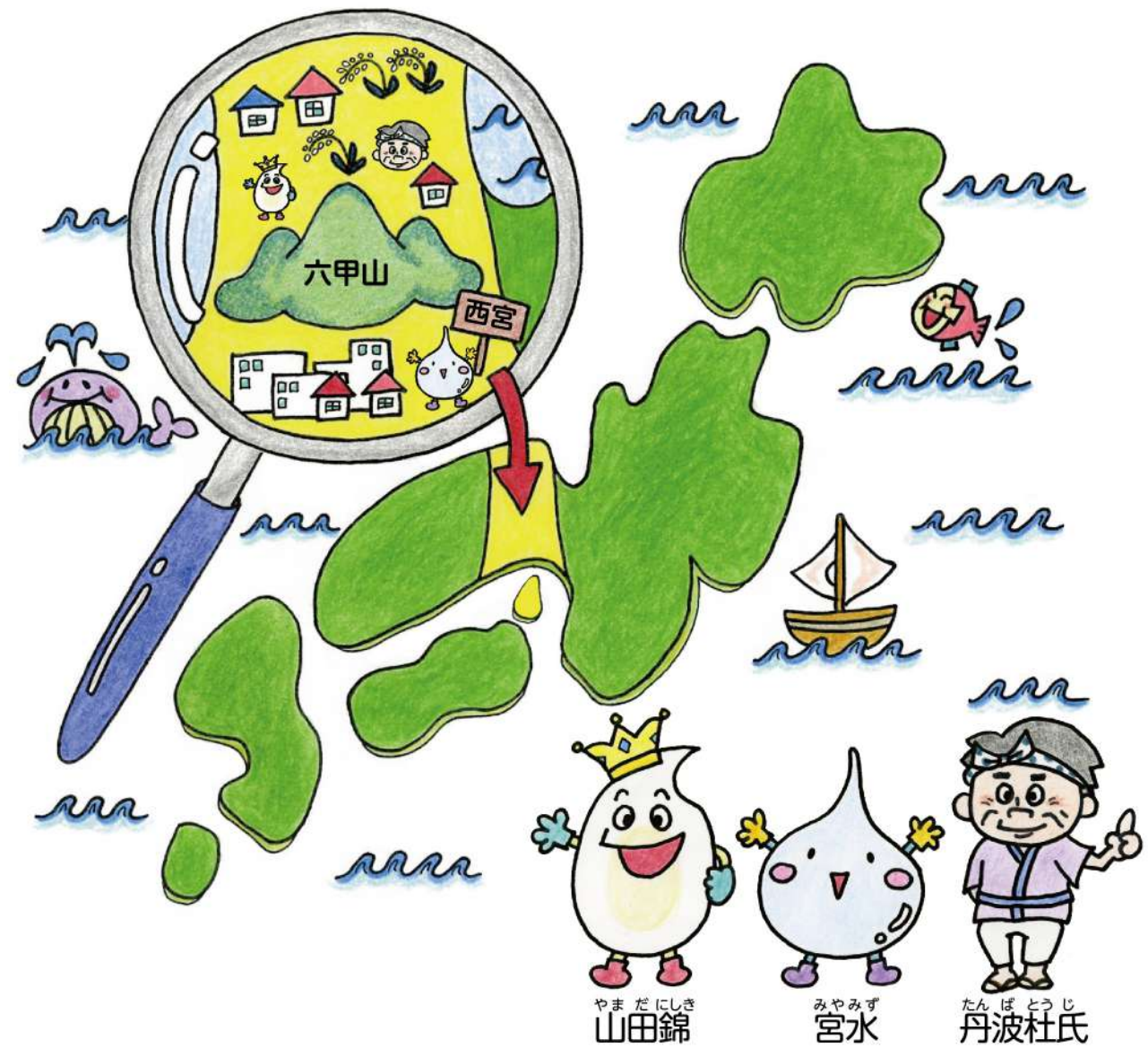
にしのみや ^{さけ}
西宮でお酒づくりがさかんになったのは…

ここまで見てきたように、山田錦が近くでつくられていたこと、宮水がとれること、六甲おろしがお酒づくりにより気候をつくってくれること、すぐれた技を持つ丹波杜氏がいることの4つの理由があります。材料、気候、技がそろい、おいしいお酒がつけられる場所が西宮だったのです。昔から大きな酒蔵がならび、今でもお酒づくりのまちとして有名です。



白鹿記念酒造博物館

住所：〒662-0926 兵庫県西宮市鞍掛町8番21号
 電話：(0798)33-0008 FAX：(0798)32-2790
 開館時間：午前10時～午後5時(但し、入館は午後4時30分まで)
 休館日：火曜日(祝日の場合は翌日、連休の場合は連休明け休館)、夏期、年末年始



さけ はくぶつかん
ようこそ! お酒の博物館へ



にほんしゅ 日本酒のつくりかた

ふゆ 冬になったよ
さけ 酒をつく
お酒を作ろう!



① 洗米・浸漬



せんまい しんせき
米をけずったときに
できたぬかをあらながし、
そのあと米を水につけておきます。



② 蒸米

むしまい
釜で湯をわかして、
蒸気で、米を蒸します。

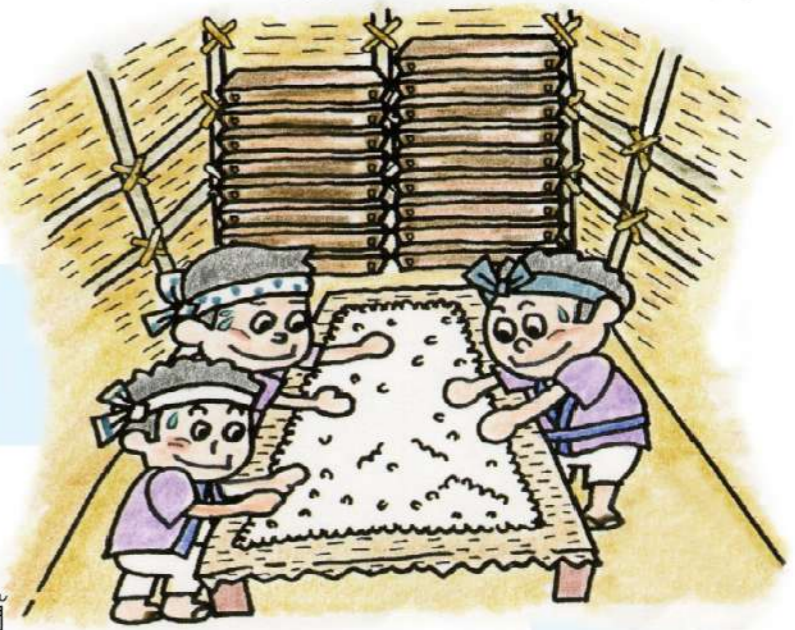
ろっこう 六甲おろし

ろっこう 六甲おろしは、六甲山から吹きおろしてくる、冷たくて乾いた北風です。お酒づくりによい気候をつくってくれます。

ほうれい ③ 放冷

蒸した米を冷まします。

④ こうじ 蒸した米に「こうじ菌」をふりかけ、2日間かけて「こうじ」をつくります。



やまだにしき 山田錦

やまだにしき ひょうごけん みぎし かとうし ろっこうさんち
山田錦は兵庫県の三木市・加東市など(六甲山地の北側)でとれる、お酒づくりによい「酒米」です。つぶが大きく、真ん中に白い部分(心白)があります。



⑥ もろみじこみ

しゅぼ 酒母に蒸した米・こうじ・水を加えて20日間ぐらいで「もろみ」をつくります。もろみの中では、こうじ菌とこう母菌のはたらきで、アルコールがつくれます。

みやみず 宮水

みやみず にしのみや かぎ ばしょ
宮水は西宮の限られた場所でしかとれない、お酒づくりによい水です。いつまでもお酒づくりにつかえるように、今も大切に保護されています。



たんばとうじ 丹波杜氏

げんざい ひょうごけんささやまし ふゆ
現在の兵庫県篠山市あたりから冬になるとお酒づくりに来ていました。とてもすぐれた技で、おいしいお酒をつくり、その技は今も受けつがれています。

⑤ 酒母づくり

しゅぼ 蒸した米・こうじ・水をまぜて、「こう母菌」を育てます。これを「酒母」といいます。



⑦ もろみしぼり

もろみを酒袋に入れてしぼり、お酒と酒かすに分けます。



もろみを酒袋に入れる様子。

⑧ おり引き・火入れ・貯蔵

しぼったお酒のにごりを取り、60~65℃にあたためて、お酒の味を悪くする菌などを殺菌します。その後、お酒がおいしくなるように次の夏まで休ませます。

お酒がしぼれたよ!

お酒が完成したよ!



⑨ たるづめ・出荷

しゅつか あき 秋になるとお酒を木のたるに入れて、東京に運んでいました。



これから船につむよ!