



# 「杲流(こうりゅう)純米吟醸 夢吟香」の 製造工程



01



## 酒米づくり

農事組合法人ふじしま楽農(武田昭史代表)が藤島町上田地内の4反6畝(約4,600㎡)の農地に、吟醸酒用途に適した酒米品種である夢吟香を作付けし、大切に育て上げました。

02



## 精米

収穫した酒米の玄米のもみ殻を取り除いて白米にし、さらに白米の外側を磨いて削り取ります。この精米と、酒米の育苗を担うのがあいち尾東農業協同組合です。こうして磨かれた酒米が長野県木曾郡木祖村に運ばれます。ここからは、酒蔵=株式会社湯川酒造店による匠(たくみ)の仕事になります。

03



## 蒸米

目指す酒質に合わせて白米に水を吸わせ、蒸(ふ)かします。木祖村は高地のために沸点が低く、通常より蒸し時間が長いのが特徴です。

04



## 製麹(せいきく)

蒸した米に麹(こうじ)カビの種をまき、麹室(こうじむろ)と呼ばれる温室でカビを繁殖させます。米麹は、日本酒の出来栄えや味わいに与える影響力が最も大きいとされ、さまざまな工程を経て二昼夜かけて造られます。



09



## 出荷

この後、瓶内で熟成された「杲流」はラベリングされ、愛知県小売酒販組合加盟の酒屋さんに出荷、ようやく私たちの元に届くのです。

08



## 火入れ

酵素の働きを止め、「火落ち菌」という日本酒にとって有害な菌の増殖を防ぐための加熱処理のことを「火入れ」と呼びます。湯川酒造店では、一般的な火入れでは加熱によって損なわれてしまう香味成分や味わいを瓶の中に閉じ込めるために、「瓶燗急冷(びんかんきゅうれい)」という火入れ方法を採用しています。

07



## 上槽(じょうそう)

発酵期間を終えた醪をしばって(压榨)、原酒と酒粕に分ける工程です。この上槽をいつ行うかというタイミングを決めるのは、製造責任者である杜氏(とうじ)です。上槽もまた、酒質に多大な影響を与える極めて重要な工程です。

06



## 仕込み・醪(もろみ)

醪は、酒母、麹、蒸米、水をタンクに投入し、発酵させる工程です。発酵を安全に促すために、麹、蒸米、水を3回に分けて入れ、これを三段仕込みと言います。約1か月の発酵期間を経て味わいが整った段階で、いよいよしぼりの工程を迎えます。

05

## 酒母(しゅぼ)造り

酒母とは、アルコール発酵のスターターとなる重要な工程で、清酒酵母を純粋培養する役割を果たします。酒母完成に至るまでの微生物の関与の仕方により、速醸(そくじょう)・山麴(やまこ)・生麴(きもと)などの手法があります。

