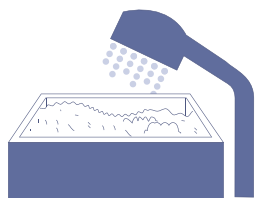


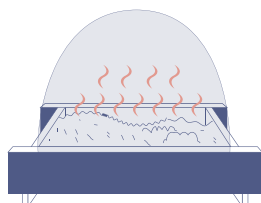
焼酎の製造方法

～芋焼酎編～

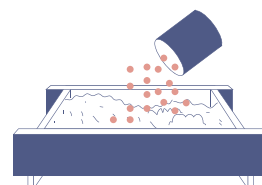
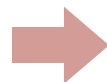
一次仕込み



洗米浸漬



米蒸し



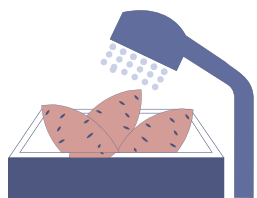
製麹(せいぎく)



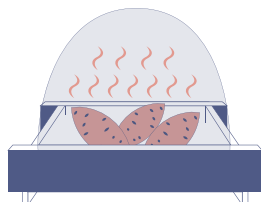
一次仕込み



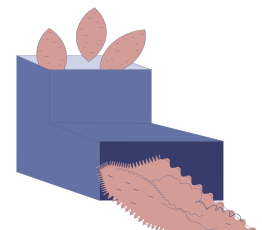
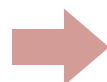
二次仕込み



イモの洗浄



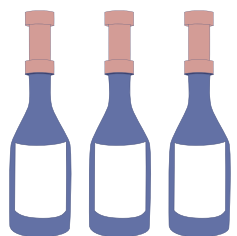
イモ蒸し



イモの粉碎



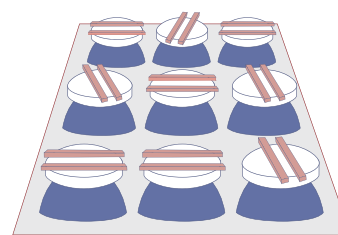
二次仕込み



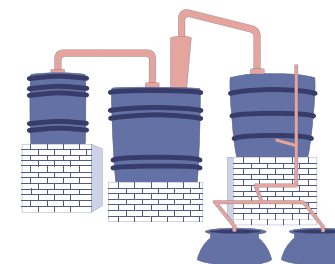
瓶詰め ラベル貼り



割り水



貯蔵

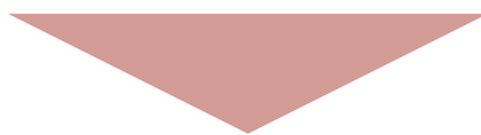
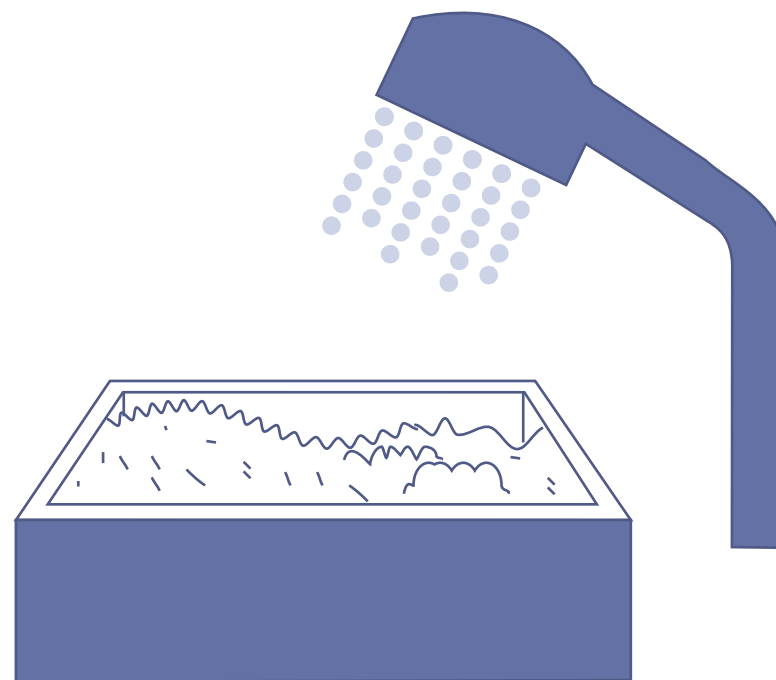


蒸留

洗米、浸漬

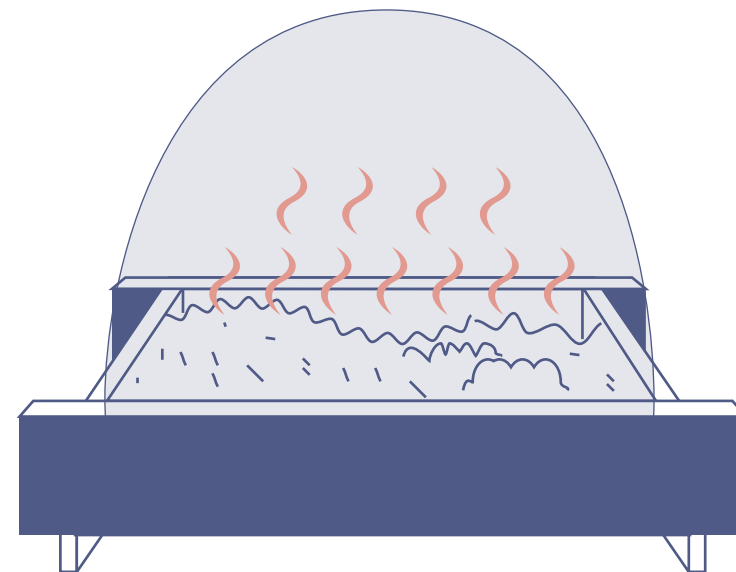
米を洗って、糠や汚れなどを取り除きます。

一定時間水に漬けたあと水きりを行います。



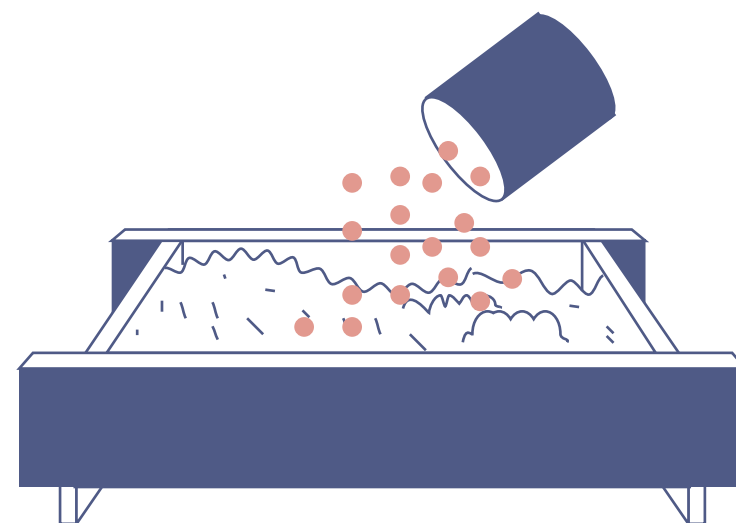
米蒸し

糠などを洗い落とした米を、
給水させてから蒸します。
麹カビが繁殖しやすい、
やわらかい米を造るためです。



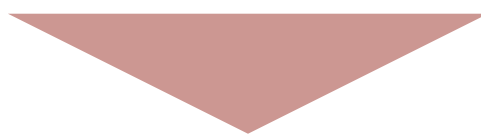
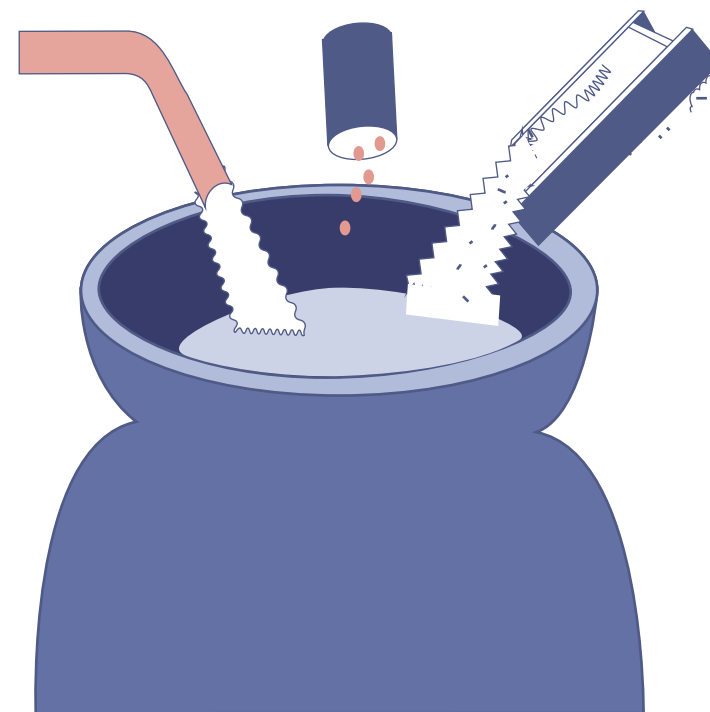
せいぎく
製麴

種麴を、蒸した米に振り、
よく混ぜます。
温度を保ちながら 40 時間
ほど培養すると、米麴が
完成します。



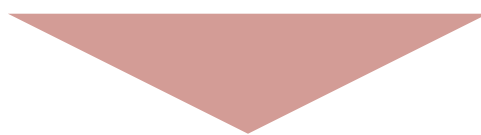
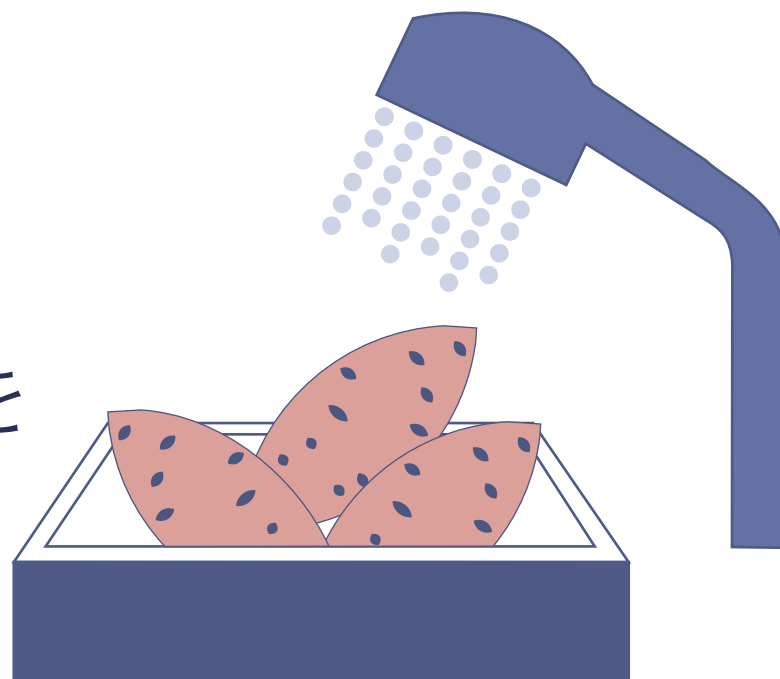
一次仕込み

完成した米麴に、酵母、水を
合わせてます。
25～30℃の温度を保ちながら、
6～8日間かけて、
一次醪を造ります。



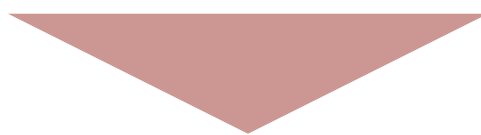
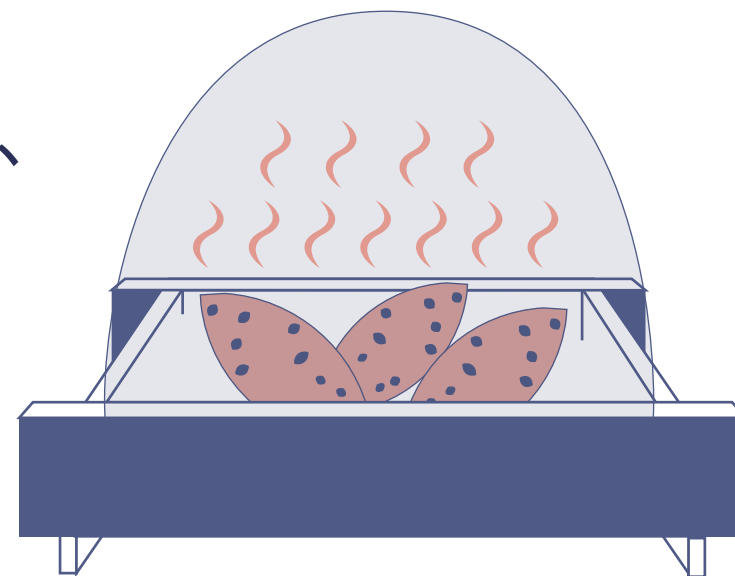
サツマイモの洗浄

サツマイモの泥や汚れを
洗い落として、形を整えます。
傷んだり、変色しているイモを
取り除きます。



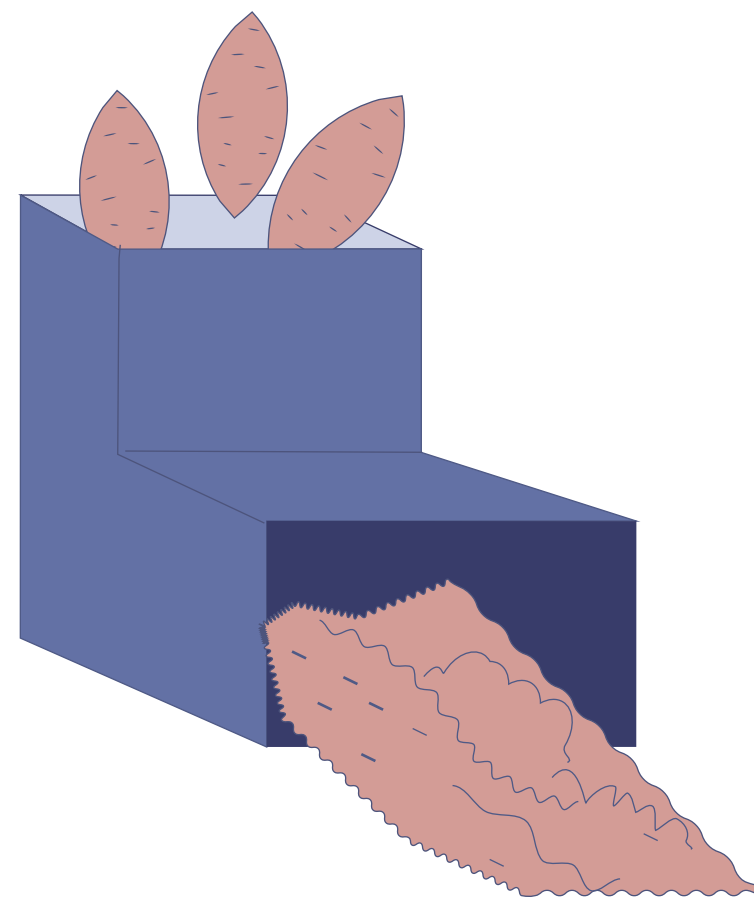
サツマイモ蒸し

下処理を済ませたサツマイモは、直ちに蒸し器で蒸されます。ふかしたいもの甘い香りが広がると、蒸しあがりです。



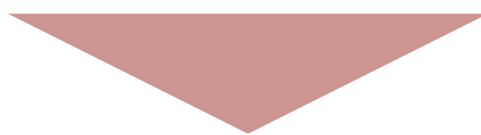
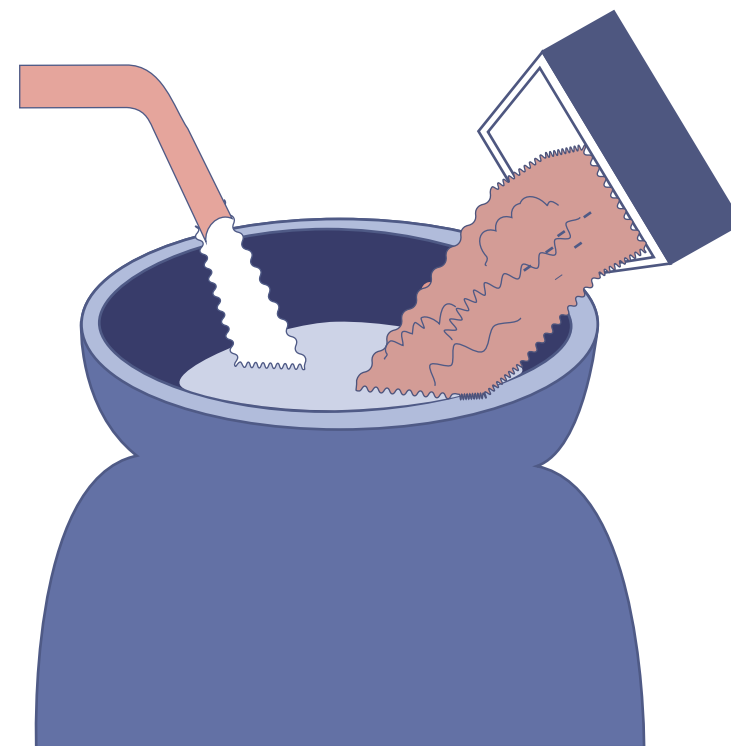
サツマイモの粉碎

蒸されたサツマイモイモは
送風機などで冷ましてから、
粉碎機で細かく粉碎されます。



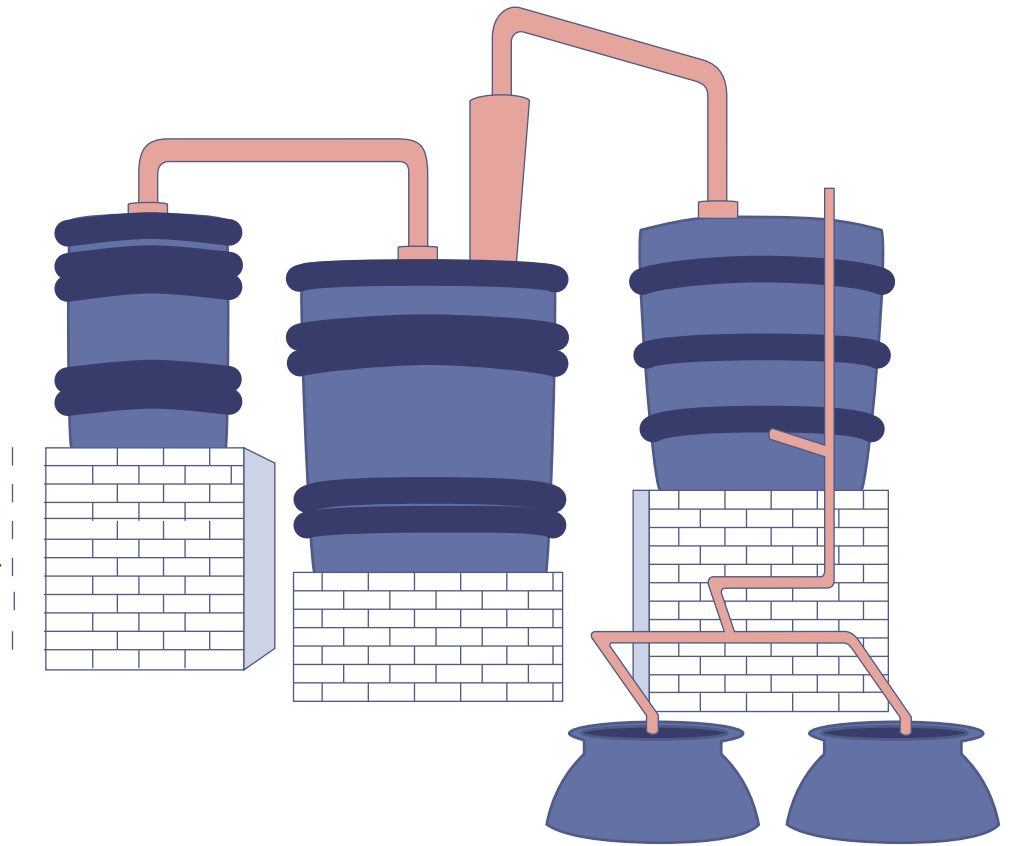
二次仕込み

一次仕込みでできた醪に、
粉碎したイモと水を加えます。
よくかき混ぜ8～10日間
かけて発酵させると二次醪の
完成です。



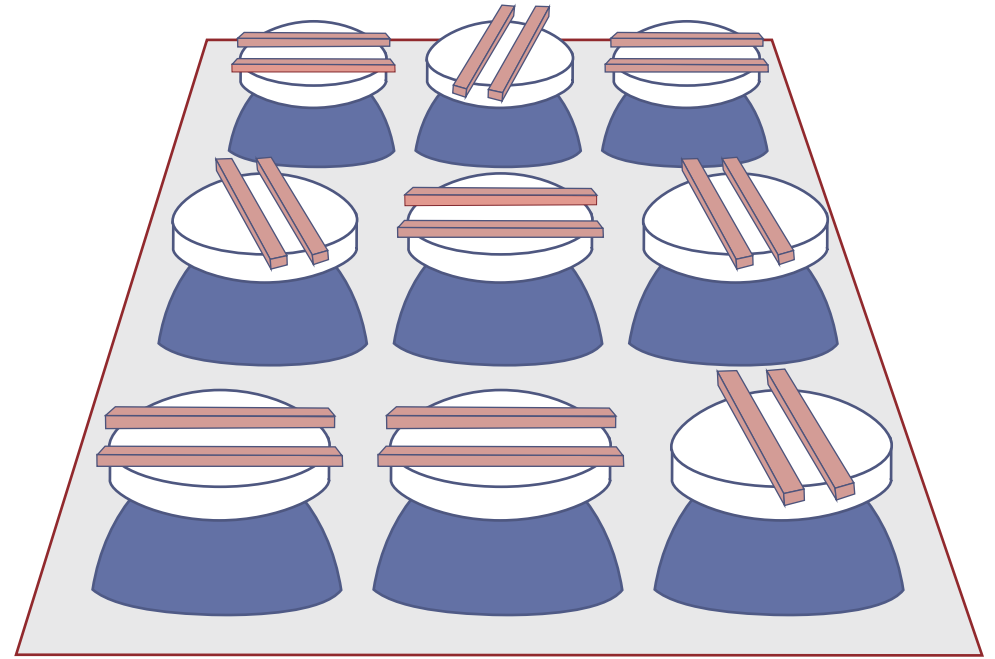
蒸留

二次醪を蒸留機に移し、蒸気を吹き込んで沸騰。蒸気を冷却装置で冷やすと、透明な液体が落ちてきます。これが焼酎の原酒です。



貯蔵

原酒には油性成分が多く残り、刺激臭が強いです。それらを落ち着かせるため甕やタンクに移して貯蔵させます。



割り水

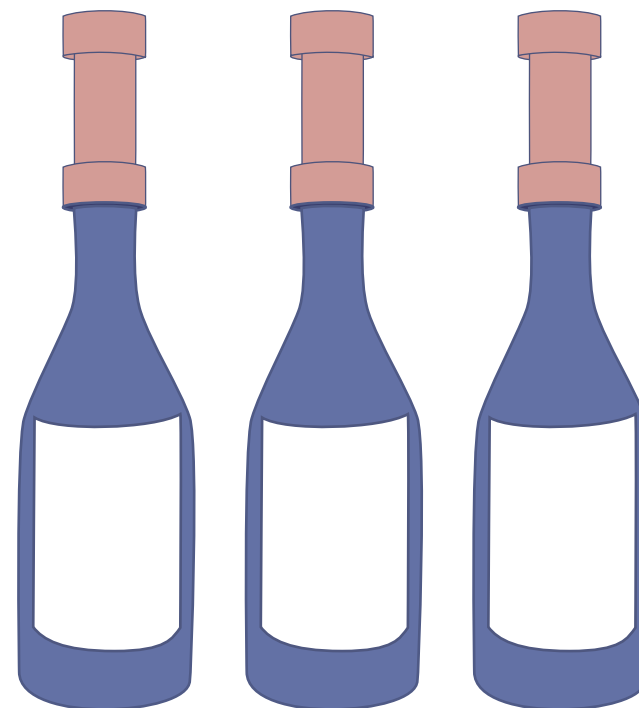
出来上がった焼酎の原酒は
40 度前後。

割り水をして 20 ～ 25 度
になるようアルコール度数を
調整します。



瓶詰め、ラベル貼り

瓶に焼酎を詰めます。
瓶のヒビがないかなどを
検品したのち、
箱詰めされ出荷されます。



完成、出荷

これで完成です！

