

日本酒を仕込む

1年のうちで最も冷え込む冬の季節は、日本酒の仕込みの最盛期です。ここ宮腰酒造店(新町2)でも、寺泊から来ている杜氏3人を中心に、仕込みを追われています。

酒造りの1日は、朝早く、米を蒸すことから始まります。1回に蒸す米の量は600kg(10俵分)。蒸し上がった米は、麴、酛(酒母=日本酒の酵母を培養したもの)、それに水を加え、5000~6000ℓ入りのもろみタンクに仕込みます。そしてこのタンクで約30日間発酵させたもろみをしぼり、濾過すると日本酒ができあがるというわけです。

なお右の写真は、タンクに仕込んだ米、麴、酛、水をよく混ぜ合わせるため、「攪入れ」をしているところです。



おもな内容

- 寝たきり老人の実態調査から 2 / 5
- 市内小学生ミニバスケットボール大会 8
- 指名参加願いを受付けられています 7
- 贈与税の申告受け付けが始まりました 12 / 8
- リレー随想 7

人口の動き
(58.1.1現在)

■人口64,194 (+29) 男31,290・女32,904 ■世帯数16,484 (+6) ■12月中のうごき
□出生63 □死亡39 □転入147 □転出142 □転居156 □世帯変更177 □結婚22 □離婚8