

皆さまいかがお過ごしでしょうか。

あっという間に春が過ぎ、徐々に初夏を感じる季節となりましたね。

さて、白扇酒造では大きな転換期を迎えております。もう一度自社製品の見直しをし、お客様に“美味しい”“楽しい”“カッコいい”というワクワクした商品を提供できるよう日々努力しております。

時代が目紛しく変化していく中、無添加という安心・安全な商品を強く求められるようになってきた現在、

我が社ではもう一度原点に戻り、昔ながらの製法を保ちつつ、更により良いものを

造っていきたいと思っています。

アメブロやってます!
<http://ameblo.jp/hanamikura/>



白扇酒造株式会社
加藤祐基

日本酒造りにはどんなお米を使っているの？

日本酒がお米からできていることはよく知られていますが、普段食べるお米とは違う「酒米」というお米を使っていることはご存じですか？今回はそんな酒米の特徴についてお話しします。

酒米とはいったいどんなお米なのですか？

酒米は「酒造好適米」とも呼ばれ、日本酒を醸造する原料、主に麴米として使われるお米のことを指します。その特徴は以下の通りです。

- 1 食用米に比べて粒が大きい。**
米粒が大きいので精米しても粒が割れにくいのが特徴。
- 2 心白の割合が高い。**
心白とはお米の中心にあるデンプン質のこと。これによってさばけがよく（※米と米がくっつきにくく）なり、酒造りに適している。
- 3 栽培が難しい。**
酒造好適米は比較的病気になりやすい上、虫にも弱く風で倒れやすい品種が多い。また同じ面積でとれる米の量も少ないため、食用米より高い価格で取り引きされる。

山田錦	酒造好適米の代表的な品種。心白が大きく高精米に向いているため、吟醸酒以上の精米歩合が高い、高価なお酒に使われる。
五百万石	山田錦と並ぶ代表的な酒米。蒸し上げたときのさばけが特によく、良質な麴を造ることができる。
ひだほまれ	岐阜県を代表する酒造好適米。飛騨の大地の恵みをたっぷり吸収したお米は高級酒造りに最適な条件が揃っている。
みつひかり	地元の契約農家で栽培していただいているお米。白扇酒造では一般酒に使用している。

弊社で使用している主な酒米を表にまとめたので、ご覧ください。



表に出てくる、「精米歩合」とは何ですか？



精米歩合は、白米とその玄米に対する重量の割合のことをいいます。簡単に言うと、そのお米がどれだけ削られたかを表す数値のこと。例えば精米歩合30%という、お米の周りを70%も削っていることになります。

ちなみに日本酒造りの世界では、米を削ることを「磨く」と表現するんですよ。酒米は磨けば磨く程すっきりとした雑味のない味になり、フルーティーで華やかな香りを醸すようになります。一般家庭で食べられるお米の精米歩合は92%程度です。



▼当社の実際の精米機

