

花美蔵通信

はなみくらつうしん

Vol. 24

白扇酒造株式会社

事業本部

〒505-0303

岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志208-3

販売元

〒509-0304

岐阜県加茂郡川辺町中川辺23番地

URL <http://www.hakusenshuzou.jp/>

E-mail info@hakusenshuzou.jp

皆さま、日頃からお世話になっております。

平成から令和に元号が変わり、まだ少し違和感がありますが、

この令和の時代が災害が少なく幸多き時代になりますように祈りたいものです。

私ども白扇酒造も皆様のお役に立てるよう、お客様のニーズにあわせた

商品製造から出荷までを一丸となって取り組んでまいります。

暑さ厳しき折、皆様のご健康を心よりお祈り申し上げます。

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



皆さんこんにちは。

今回の「花美蔵通信」は、私たちの普段の生活はもちろん、お酒の原料にも欠かせない「お米」のお話をしたいと思います。

お米の種類は大きく分けて3種類

私たちの生活になくてはならないお米。日本ならではの食べ物というイメージが強いかもしれません。もともとは縄文時代に大陸から伝來したものです。お米=稻(イネ)の学名はOryza sativa(オリザ・サティバ)といい、ラテン語でOryzaは「属性=イネ」、sativaは「栽培されている」という意味を持ちます。一口に米といっても、Oryzaはその形態や生理生態的特性の違いにより、japonica(日本型)・javanica(ジャワ型)・indica(インド型)に分類。日本型のジャボニカ米は玄米が短粒で粘りがあること、そして低温に強いのが大きな特徴。日本の寒冷地域で米作りが盛んなのは、そのためなのです。



世界の歴史

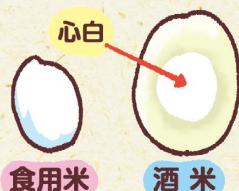
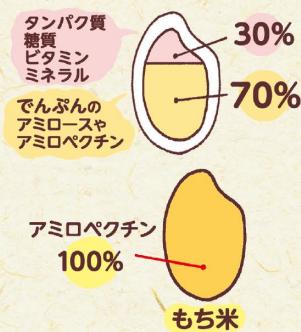
イネ(=オリザ)の祖先は、インド以東の亜熱帯～熱帯アジアに広く分布する野生種。古代人がこれを採集し、住居近くの湿地にまいたことが栽培の始まりだと言われています。手近なところで食料を得るための工夫、これが稻作の起源なんですね。

中国雲南省からインドあたりにかけて始まったとされる稻作文化は、四方に伝播していく中で気候風土に適応する遺伝子型が選択され、さらには人間の手で改良が加えられてきました。

日本のお米

日本におけるイネの品種の成立は平安時代までさかのぼると言われておらず、時代が進むにつれてその数も増えていきました。代表的なのは私たちが普段食べている「うるち米」、お正月に欠かせないものの原料である「もち米」、そしてお酒造りに欠かせない「酒米」などです。お米は約70%がデンプンでできており、そこに含まれるアミロースやアミロペクチンの割合によって性質が変わります。

まずアミロースが17~23%ほど含まれるのがうるち米です。アミロースの割合が少ないほど粘り強い米となり、時間の経過と共に粘りが少くなりパサパサした食感になります。しかしアミロースは時間が経過しても劣化しにくいため、長い間おいしく食べることができます。ちなみにもち米はアミロースが全く含まれていないため、あの独特のもっちりとした粘りが出るのです。



酒米

酒米は日本酒を醸造する原料、主に麹米(こうじまい)として使われるもの。正式には「酒造好適米」もしくは「醸造用玄米」と呼ばれています。お酒はお米の中央部の心白を出して使用するため、一般的に酒米は精米しやすいように粒が大きいのが特徴。これ以外にもほどよい線状心白があること、タンパク質や脂肪分が少ないと外側は硬く内側は柔らかいこと、保水力に優れていることなどが、良い酒米の条件とされています。

このように同じイネ(オリザ)でも、その種類や用途は様々。近年も技術の向上でお米はさらなる進化を遂げています。そんなお米の歴史に思いを馳せつつ、ごはんを食べたり日本酒を呑んでいただけると嬉しいですね。



白扇酒造株式会社

事業本部 〒505-0303

岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志208-3

お問い合わせは
フリーダイヤル

お電話の場合

0120-873-976

FAXの場合

0120-873-724

いろんな情報いっぱい! ホームページもお楽しみください <http://www.hakusenshuzou.jp/>

※表示価格はすべて税込価格です。

送料は北海道、沖縄、離島を除きお届け先国内
どこでも一ヶ所648円!

一ヶ所へお届けのご注文金額が、
1,500円未満の場合は864円となります。

一ヶ所へのお買上げが9,000円以上
となる場合は送料無料!

未成年者の飲酒は法律で禁じられています。未成年者のお申し込みはお断りします。