

## 日本酒造りと伏見の水

日本酒は豊富な水が無ければ作れない。完成した形では、日本酒は約 80%が水であるため、水の純度が品質にとって重要であるということは、いくら強調してもし過ぎることではない。果汁が主成分のブドウとは異なり、蒸した米は固体である。このため、適当なまろみを作るには大量の水を追加する必要がある。米の洗浄、浸漬、蒸しを含む醸造過程のすべての部分で使用される水の量は、米自体の重量の 30 倍以上になる。

太古の昔から、伏見は水に恵まれ、粘土層や砂礫層が郁恵にも重なった地層を通った水が湧き出ている。水が上の層に浸透するにつれて、その鉄分の多くがろ過される。鉄分は日本酒の色を濃くし、その味と香りを大きく低下させる。伏見の湧水に含まれるカリウムは、酵母の繁殖を助け、麹菌の繁殖を促す。

伏見の酒造場では、このやわらかな水から丸くまろやかな日本酒を作ることが多いため、伏見酒は「女酒」として知られている。兵庫県の灘など、日本の他の地域の醸造業者は、ざらつきのある硬い湧水を使用して、「男酒」として知られる日本酒を作っている。