

## 伊賀酒

酒には、米、水、酵母、麴の4原料しかなく、これらのシンプルな素材を使用し、酒蔵は信じられないほど多様な味とスタイルを生み出してきた。

清酒は通常、一年の寒い月に醸造される。米は秋に収穫され、余分な脂肪やタンパク質を取り除くために精米される。その後、一部を使用して麴菌を成長させるために蒸す。次に、蒸された米、水、麴発酵米を混ぜて、酵母を加える。酵母が十分に増えると、水、米、麴が段階的に追加される。

発酵が進むにつれて、醸造者は発酵槽を厳重に監視して、正確に制御された温度を保つ。温度が1度でも変化すると、最終製品の風味が変わってしまう可能性がある。20~35日間発酵させた後、乳状の液体をろ過し、残りの米固形物を除去する。通常は低温殺菌してから、タンクに戻して熟成させる。日本酒は瓶詰め前に6ヶ月間熟成させるが、ごくまれに何年も熟成させることもある。酒の熟成が終了すると、瓶詰めされ、ラベルが貼られるのである。

伊賀地域は、近くの山の融雪からの滑らかで軟らかいの豊富な水の恩恵を受けている。伊賀と三重県周辺の農家は高品質の米を生産し、地元の醸造所は好みの米を農家から直接調達している。伊賀の冬は特に寒く、醸造中の温度を下げ、独特の香り高い酒の生産を容易にしている。伊賀の各醸造所には独自の味と香りの特質があるが、伊賀のすべての醸造所には共通点がある。それはどこもが高品質の酒を生産し、特別な環境を共有していることである。