

雪国での酒造り

日本酒は、水、米、酵母、そして麹菌という特別なカビから醸造されるアルコール飲料である。日本語では通常、この飲み物は日本酒と呼ばれ、「酒」はアルコール全般を指すより一般的な用語である。

日本酒造りは手間のかかる工程で、約 2 ヶ月かかる。まず、米が加工される。米粒を磨くことにより、強い風味を与える脂肪、ミネラル、タンパク質を含む外側の層が望ましい割合で取り除かれる。その後、残った内側の穀粒が洗われ、水に浸され、蒸される。

次の工程は麹造りである。麹は米のデンプンを発酵させる糖分に分解する。蒸した米に麹菌の胞子が振りかけられ、温度と湿度を注意深く管理しながら繁殖させる。

次に発酵が始まる。まず、麹、米、酵母、水を混ぜることにより母培養液ができる。この混合物は酒母（しゅぼ）と呼ばれ、通常数週間かかる主発酵のスターターとなる。発酵は酒母、蒸した米、麹、水を混ぜたものを 3 回に分けて混ぜ合わせることから始まる。このように徐々に混ぜ合わせることで、糖分とアルコールのバランスを取りながら発酵させることができる。

最後に、もろみをろ過して残った固形物と液体に分離し、これが日本酒となる。低温殺菌や熟成など、ろ過後のさまざまな工程も一般的だ。

豊富な軟水と米の産地である十日町の酒造りの歴史は古い。伝統的に、酒造りはこの地域の安定した気温が確実な醸造条件を提供し、地元の農家が農閑期に追加の労働力を提供できる冬の寒い時期に行われた。