

# 第13回 カメらくんの社会科見学！—酒蔵編—

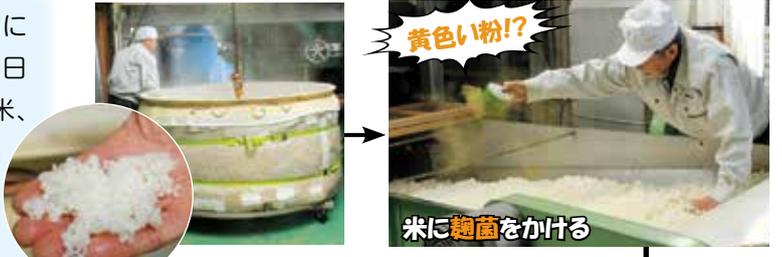


やっほー。カメらくんだヨ。

春はお花見の季節♪大人の皆さんは、お酒を飲む機会も増えるのかな？ところで、お酒ってどのように造られるんだろう？カメらくんは、明利酒類さんに行って、工場内を見学させてもらったヨ！

見学したのは、日本酒を造るところ。工場に入ると、ホカホカと湯気が上がっていたヨ！日本酒のもとになる、米を蒸していマシタ！この米、よく見るととても小さいんだ。それは、香り高いお酒に仕上げるために、米が半分くらいの大きさになるほど精米するからなんだって！

そうして、蒸した米に、水、麴、酵母を入れてじっくり発酵。約1か月ほど発酵させてできるのが、「もろみ」デス。このもろみを、布製の袋に流し込むと、原酒と酒粕に分かれマス！この作業を、「しぼり」と言うヨ。しぼって出てきた原酒は、ろ過や加熱殺菌、水で割ってアルコール度数を調整するなどして、びんに入れたら出荷～♪



ちょっと硬め



麴のできあがり



日本酒ができるまで、とっても時間や手間がかかるんだネ。丁寧に造られた分、じっくりと飲んでみると、お酒の奥深さも味わえそうデスナ～♪

### 乾杯条例、施行1周年。

—水戸市地元酒等による乾杯の推進に関する条例—  
(平成26年4月1日施行)

宴の席では、**水戸市内**で作られた**梅酒**や**日本酒**、**焼酎**などで乾杯しましょう！アルコールが苦手な方や車を運転する方などは、市産の果実を使ったソフトドリンクでも**OK**です。市内には、**3**社の酒造メーカーがあります。★



### 別春館

今回取材した明利酒類さんの直売店「別春館」では、資料館の見学もできます。事前に問合せてネ♪

所在地/元吉田町338番地  
営業時間/午前9時30分～午後4時30分  
問合せ/☎246-4811



⚠ 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。飲酒運転はやめましょう。