

# Q12 泡盛の製造工程をみてみよう①

### 洗米・侵漬

その後30分前後水に浸してお米の芯までしっかり蒸せるようにします。これを侵漬といいます。

まず洗米を行って米についたぬかや細かなゴミを落とします

泡盛の製造所に見学に行くなんて遠足みたいでわくわくするなあ!

泡盛のことをよく知ればきっともっと好きになりますよ

さあ、行きましょう!

### 蒸し

次に米を蒸してでんぷんやタンパク質を消化しやすい状態にします

すごい湯気だ! 今蒸しているんだね

現在主流となっているこの回転式ドラムでは、洗米、侵漬、蒸しの行程が連続的に行えます

### 種付け

蒸し上がった米に黒麹菌を散布してよく混ぜ合わせ一晩寝かせて繁殖させます

皆さん、泡盛になぜ黒麹菌が使われるのかご存知ですか?

日本では、清酒、味噌、醤油などの発酵食品に黄麹菌を使用してきました。しかし黄麹菌は沖繩のような暖かい所では雑菌が繁殖しやすく泡盛造りには適しません。

その点黒麹菌は、醗酵する際に大量のクエン酸を発生させるので殺菌性に優れ、高温多湿な沖繩でも雑菌が繁殖せず、でんぷんの消化力が強いので、そのぶん風味がしっかりとっているなどの優れた点があります

### 製麹

円盤型製麹機へ移してもう一晩寝かせます

機械でかきまぜながら十分に黒麹菌を繁殖させます

円盤型製麹機  
えんばんがたせいまきき