

# 泡盛の製造工程をみてみよう②

## 仕込み

出来上がった麴に、水と酵母を加えて容器で混ぜ合わせアルコール醗酵をさせることを仕込みといいます。  
仕込みを開始してから約二週間程度でアルコール度数が18%程度のもろみが出来上がります

泡盛造りに用いられる全麴仕込みとは、麴の全量を水と麴で一度に仕込む製造方法のことです。  
これに対して、本土の焼酎の二次仕込みは、米や麦でつくった麴に水と酵母を加え一次もろみをつくりこれに主原料の米などを蒸したものと水を加えた二次もろみをつくらせて醗酵させます。  
二次仕込みは、もろみの濃度が薄くなり雑菌に汚染されやすいので、沖縄の気候には不向きな製法です。  
また、麴の濃い全麴仕込みで造るからこそ泡盛独特の風味が誕生します。



あっ！  
もろみがぶくぶく醗酵してる！

## もろみの醗酵

