

Kurodaizu Syocyu

清酒

黒大豆焼酎 讃州黒

金楼

Sahsyukuro

Vol.2

黒大豆のポリフェノールは若い細胞をつくり出すよ。

香川県 黒大豆

きんりょう
仕込みは日本酒と焼酎を
何回かに分けてするよ。
黒大豆焼酎は3回や。

ちみ蒸した米を
タワに入れよる
ところやあ。
このことを
「仕込む」というん。



布は落としたら
いかにで!

はね返ってくるきん、
そーっと入れん!

それはな...
酵母菌も生きてるわ。
いっまにご飯をあけたら
びくりするんせ。
だまーに
育てていくよ。

仕込んだ後の
温度が大重要なあ。

高すぎたら
酵母菌が
あばれるけん。
低い方が
おしく
なるんや。
山口 課長
「カイ棒」



2回目
からは
蒸した米と黒豆とを入れていくん。

黒大豆の
ポリフェノール
溶け出すよー

今は米がカタまるとるけど、
じみに溶けてくるん。

黒大豆のえー香りが
はーるたあよ

ホッと
ひといき



日本酒は米の表面の脂質やタンパク質が、無い方が
スッキリするん。精米してけずてしまふんやけど、

焼酎の時は「甘さうまみ」になるの

使った所 あんまりけずりません。「オオセト」という品種の米を80%に確り使います。



タワの周りに
水をかけて
冷やはんよ。
今日は暑いんなあ



流水をかけてタワごとひやす
りゆうす

「カイ棒」を入れるといます。

「カイ棒」

今日は
その
3回目や

仕込み
10目は
麹と水
と酵母菌
だけ。

うわんよ
キョー
みたい

おんせ
ん

米の表面
のみ
けずる

80%

脂質やタンパクを多く含む所