

## 焼酎プロジェクト 2007

HoNoSAKEKAI produce SHOCHU PROJECT-X

去る11月18日から12月4日にかけて本坊酒造「薩摩郷中蔵」で行なった、「焼酎プロジェクト2007」の仕込み作業のうち黒麹物についてダイジェスト報告します。

### 11月18日 米払い・麴1日目



5:00 米120kgの洗いと浸漬  
川辺町の射手園さんのお米。



10:00 米蒸し

### 11月19日 麴2日目



4:20 切返し  
山を崩し盛直して保温



8:30 盛り  
麴ふた 56枚に盛り分ける。



10:50 放冷



11:00 黒麹菌を種付け  
杜氏の堂原さん(右)、蔵人の石原さん(左)



10:00 積替え  
麴ふたの上下を入替える。



14:30 仲仕事  
手入れして互い違いに積み、放熱させる。



11:15 引込み  
麴室に入れて山盛りし清潔な布で保温。  
菌の繁殖とともに品温が上昇していく。



16:00 仕舞仕事  
指で模様を描きレンガ積みすることで表面乾燥と品温抑制により菌糸が米に良く喰い込む。

### 11月20日 出麴・一次仕込み



4:40 出麴  
二昼夜、不眠不休で育てた麴が出来上がった。



7:00 一次仕込み  
酵母の入った仕込み水 1440に麴を投入して仕込む。

### 11月21日 一次2日目



4:50 一次2日目  
発酵盛ん。リンゴ様の芳香と爽快な酸。  
モロミ表面は黒麹の胞子が浮いて黒ずんでいる。

### 11月22日 一次3日目



5:00 一次3日目  
モロミ全面で小さな発泡続く。芳香に深み生ず。

### 11月23日 一次4日目・芋掘り会



4:50 一次4日目  
完熟バナナや黒糖様の香りも加わる。



10:00 芋掘り会  
穎娃町の福元さんの畑で会員 25名様がクワや手で1200kgの芋を収穫。



# 焼酎

## プロジェクト 2007

HoNoSAKEKAI produce SHOCHU PROJECT-X

### 11月24日 一次5日目・芋処理



5:00 一次5日目  
発泡見られず静か。豊かな芳香。



8:30 芋洗い・芋切り  
愛媛県の吉田会員（右）、蔵人の野村さん（左）



15:30 芋蒸し  
見事な蒸し上がり。明日の二次仕込みに使う。

### 11月25日 二次仕込み



8:00 仕込み体験会  
会員 15 名様が芋処理や權入れ作業などを体験。



8:30 二次仕込み  
一次モロミを合せタンクに移し、蒸し芋 600kg を粉碎して水 310ℓ と混ぜ合わせる。

### 11月26日 二次2日目



6:40 二次2日目(カメ分け)  
合せタンクのモロミをカメ壺 3 本に分ける。発酵盛ん。

### 11月27日 二次3日目



5:00 二次3日目  
やや小さい発泡がまだ続いている。香りに落ち着き感。

### 11月28日 二次4日目



5:00 二次4日目  
モロミ表面が乾き始めた。完熟バナナや挿りリンゴ様の香りと甘旨い芋香。

### 11月29日 二次5日目



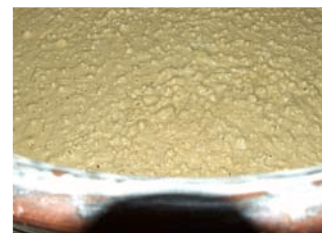
5:00 二次5日目  
発酵穏かになる。アルコール感高まりかすかに味噌様の香りも。

### 11月30日 二次6日目



5:00 二次6日目  
表面全体が乾いてきた。凝縮感ある香りに黒糖様の香りも。

### 12月1日 二次7日目



5:00 二次7日目  
発酵静まる。コクのあるシャルドネや黒糖コーヒー様の香り。酒気もたっぷり。

### 12月2日 二次8日目



13:30 二次8日目  
表面にうっすらと上澄み浮かぶ。発酵終了の合図。カメ 3 本のモロミを蒸留器へ移す。

### 12月3日 蒸留



9:00 蒸留開始  
蒸留器に蒸気を吹き込んでモロミを加熱する。会員 7 名様見学。



9:32 垂れ始め  
検酒筒にアルコール 70 度近い初留液があふれ出す(ハナタレ)。



12:33 蒸留完了  
甘くトロツとして深みのある原酒(アルコール 37.1 度で 381ℓ)が誕生。さらに半年間熟成させる。

今回の焼酎「Be Kagoshima 2007 Black」と「同 White」は 6 月初旬に発売予定です。