

しょうちゅう造り

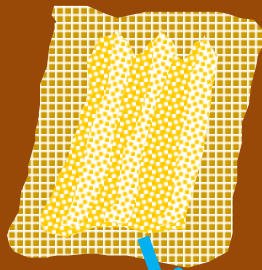
焼酎造り

焼酎は焼酎麴と主原料から成るもろみを蒸留したものです。焼酎もろみは清酒もろみに似ていますが原料が違います。もしも、もろみにサツマイモを入れれば芋焼酎と呼ばれます。焼酎には米焼酎、麦焼酎、そば焼酎、お茶の焼酎などがあります。焼酎麴とは、蒸米、或いは蒸した大麦、或いは蒸した芋をペレット状にしたものに焼酎用の麴菌が生えたものです。焼酎用の麴菌は大量のクエン酸を生産します。したがって、一般的に、焼酎の二次もろみ発酵温度は赤ワインの発酵温度よりも若干高く、これは、もろみ酸度が高いおかげです(注: 温度が高くても腐造を回避できます。)。焼酎の原料は蒸した穀物、或いは蒸した芋、それに加えて焼酎麴、水と酵母です。まず、酒母に当たる一次もろみを造るのに、焼酎麴、水及び酵母を用います。一次もろみの発酵が終わったら、一次もろみを、ずっと大きなタンクへ移動し、次いで水と、蒸した穀類或いは蒸した芋を加えます(注: 二次もろみ。)。もろみ中で、焼酎麴の酵素がデンプンを糖へと変え、同時に酵母が糖をアルコールへと代謝します。二次もろみの発酵終了後、もろみを蒸留すれば、ついに焼酎のできあがりです。

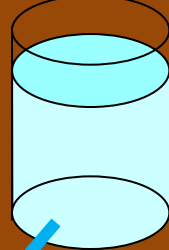
焼酎酵母
酵母



焼酎麴
麴

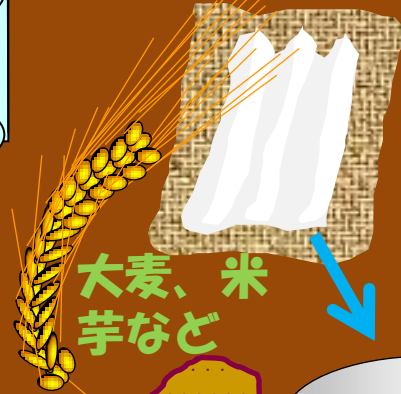


仕込水
水



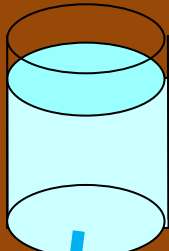
主原料
(例: 蒸した穀物)

蒸した主原料



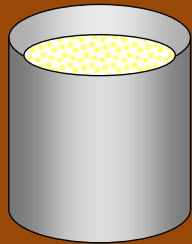
大麦、米
芋など

仕込水
水



一次もろみ
(一次もろみ)

一次もろみ



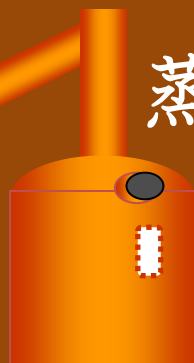
二次もろみ

二次もろみ



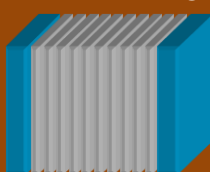
蒸留

蒸留



ろ過

ろ過



しょうちゅう

