



200年の伝統をITアシスト!

川出 和希

日本酒 エレクトロニクス

ご購入はこちら

第12回

重要工程「米の吸水」のITアシストの検討



写真1 酒造りは一度の仕込みで数百kgもの米を使う
納入された状態の酒米。ここには約2トンの米が置いてある



写真2 吸水量を細かく管理できるように10kgずつ小分けにして
洗う

日本酒の原材料である酒米も、飯米(食用のお米)と同じく、使用する前にまず洗います。付着した不純物や精米時のかすなどを取り除く必要があります。しかし、飯米と違ってとてもよく水を吸うので時間を管理しながらお米を洗い、水に漬けることが重要です。今回はこの工程のIT化を行っていきます。

酒造りでは米の吸水量の管理がとても重要

● 工程①…まずは洗う

酒米は写真1に示すように30kgの米袋に入って納入されます。一度の仕込みで数百kgのお米を使用します。筆者の蔵では写真2に示すような米洗い機を使って洗います。これはもともと学校給食などで大量のお米を洗うために製作されたものです。大量に洗えるといっても数百kgの酒米を一度には洗えないので、10kgずつ何回にも分けて洗います。水流に乗ってお米が米洗い機の中を循環することで互いにこすれ合っ
てきれいになっていきます。



写真3 杜氏が頭を悩ませる重要工程…「吸水」
米の品種や精米歩合、水温、気温などから杜氏が判断した時間だけ水に漬ける

● 工程②…吸水

写真3に示すように、洗い終わったお米はおけで水に漬けて(浸漬)、適切な時間で引き上げます。これを「限定吸水」と呼びます。

● 吸水量の管理がとても重要な理由

酒造りにはとてもよく削った酒米を用います。お米の表面を削り取ってあるため、酒米は洗い始めた時点