



酒蔵・味噌蔵の 秘密

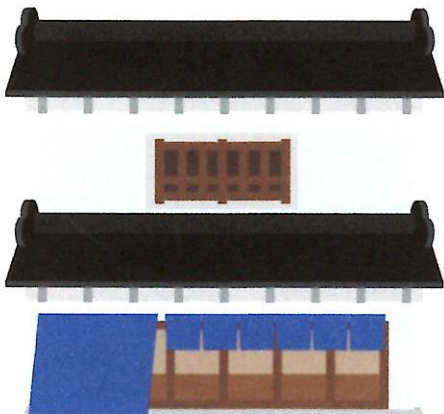
佐久市立野沢小学校
六年二組酒蔵・味噌蔵グループ

～目次～

酒蔵ってどれだけ続いているの？・・・1P

お酒のタンクと瓶の関係・・・2P

味噌の期間と材料・・・3P



酒蔵ってどれだけ続いているの？

お酒の歴史

酒蔵とは、お酒を作り貯める入れ物。



酒蔵ってどれだけ続いているかな？木内醸造は160年前（1861年、江戸の終わり頃）から続いている。

伴野酒造は120年前からあった。

昔、街には（例えば野沢）必ず酒蔵が、一軒あった。

今、酒蔵が減少してきているのは伝統産業と同じで、人手不足や経営難によって廃業になってしまうから。

お酒を作るには

お酒を作るには何をしなくてはいけないと思う？

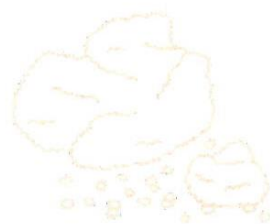
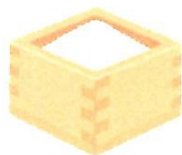
材料はお米と美味しい水、麴、お酒に影響を与える微生物。

この材料を混ぜたりして1ヶ月。

お酒の元になって、そこから半年～1年ぐらい作って完成。

お酒が入っている大きいタンクは5～6℃を保っている。

お酒を作るのはとても大変で、納豆を食べてから作るとその納豆菌がお酒の菌を食べてしまうそう。



お酒と瓶の関係

タンクのカ

まず紹介するのは「タンク」

タンクとは液体を入れるもので、
酒蔵ではお酒の入れ物。

タンクには本仕込み用のものがあり、
その容量はなんと5000L!

そのタンクが酒蔵には7個ある。

納豆を食べた状態で入るとお酒がだめになるからタンクの中
は見せてくれないところもある。でも木内醸造は見せてくれて、
そのタンクが右の写真。



酒瓶と本数

この酒瓶は見たことがあるだろうか。

これはお店でよく見るもの。

タンク一個の中に、小さな瓶で約7千本分。

また大きい方で、約3千本も入っている。

酒瓶は一本一本リサイクルできるので、

きちんと捨ててリサイクルしてみませんか？

これまでのことを踏まえて酒蔵に行って、

お酒を飲んでみよう。



720ml

1800ml

味噌の発酵期間と材料

味噌の発酵期間

味噌といえば赤味噌・白味噌・・・などがあるだろう。

一般的には発酵が3ヶ月から4ヶ月程だけど、

「安養寺味噌」は2年から4年かかる。

だからこそ、とても美味しい味噌で美味しい

味噌ラーメンなどが出来る。

鎌倉時代、僧が信州味噌を作って信州の気候が味噌作りに向いていることに気づき、信州に味噌作りが広まった。



味噌の材料

みその材料ってなんだと思う？

一つは大豆、もう一つは塩、最後は麴。

麴と塩などでいろいろな種類にできる。

この麴は地方で変わっていて、

東は米麴、西は豆麴、南は麦麴。

これを踏まえて味噌蔵に行って、

味噌を買ってみよう。



佐久市にある酒蔵・味噌蔵

酒蔵

・伴野酒造

TEL 0267-62-0021

・木内醸造

TEL 0267-62-0005



・佐久の花酒造

TEL 0267-82-2107

・土屋酒造

TEL 0267-62-0113

など13蔵



味噌蔵

・和泉屋商店

TEL 0267-62-2062

ご覧いただきありがとうございました。