



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

新連載

第1回 重要工程①「米麴作り」時の温度センシング



写真1 ステップ1-①…和釜で米を蒸す



写真4 ステップ2…温度管理した麴室で米麴を育てる



写真2 ステップ1-②…むしろの上で冷ます



写真3 ほとんどの米はタンクへ



写真5 今回のIT化アイテム①…米麴の温度センサ
麴室を30℃に保つために温度を管理



写真6 今回のIT化アイテム②…ワイヤレス温度モニタ
麴室のドアを開け閉めしたくないため遠隔で温度を見られる

日本酒は数百年以上前から造られているお酒で、筆者の所属する酒蔵も200年ほど前から酒造りをしています。もちろん当時はエレクトロニクスという言葉そのものがありませんでしたが、今は電動化が進み省力化が図られています。

そこで日本酒の製造過程(図1)とそれにまつわるエレクトロニクスのつながりを紹介します。

日本酒作りの重要工程①「米麴作り」

● ステップ1…米を蒸す

日本酒の原材料は「米、米麴、水」の3つです。通

常、食卓に上る「ご飯」はお米を炊いて作りますが、日本酒の場合はお米を「蒸し」て造ります(写真1)。

原理は単純で、巨大な和釜に水を張り、上に載っている甑と呼ばれる入れ物に洗ったお米を入れて和釜の下からバーナーで熱して蒸します。ちょうどガス・コンロの上にせいろを載せ茶碗蒸しを作るのと似ています。

1時間ほど蒸すと蒸米が出来上がるため、むしろの上に広げ適度な温度まで冷まします(写真2)。

● ステップ2…蒸し米に菌をふり米麴を育てる

蒸し上がったお米は一部を「米麴」を造るため真冬でも室温が30℃ほどに管理された麴室へ運び、他は