

KANKYO INFORMATION

カンキョウインフォメーション

発行元: 甘強酒造株式会社 vol.8

この「KANKYO INFORMATION」では、当社製品及び関連商品、またそれに関するデータなどを定期的にご案内させていただいております。ご意見、ご感想は気軽に当社営業までお問合せください。

愛知県海部郡蟹江町城四丁目1番地
Tel.0567-95-3131 Fax.0567-95-3141
<https://www.kankyo-shuzo.co.jp/>

日本酒の大事な工程・・・精米

ジャンル: 日本酒について

日本酒の製造工程(放冷機迄)



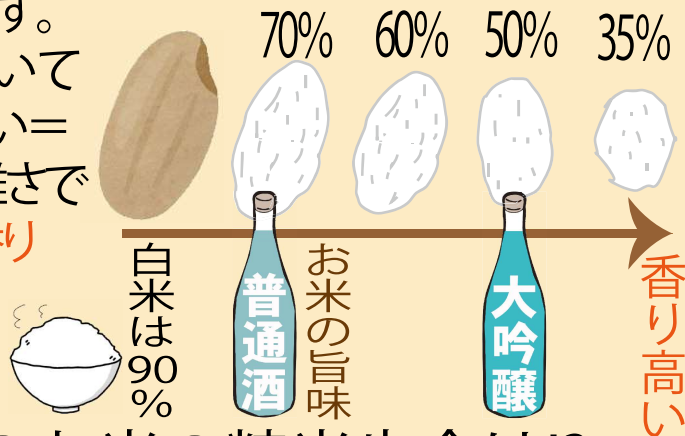
なぜ精米する(磨く)のか?

お米の表層部分は雑味の原因とされるためです。表層部分にはたんぱく質やでんぷんなど栄養も豊富ですが、それがお酒にとっては雑味が残りお酒の香りが消されてしまいます

精米歩合とは

玄米から表層部を削って残った米の割合(%)

日本酒造りに使われるお米の精米歩合は70%前後が一般的です。大吟醸酒になると、50%以下になります。大吟醸酒の場合は米の半分以上を磨いている贅沢なお酒ですが、精米歩合が高い=良いお酒とはならないのが日本酒の複雑さであり、魅力で精米歩合が高いと華やかな香り高くなり低いと味が豊かで米本来の味が楽しめるお酒に仕上がります



トリビア みりんの原料のお米の精米歩合は!?

90%

みりんの原料であるもち米、うるち米は食用で使われるお米と同じく、精白は90%程度です。なぜならみりんはアミノ酸が含まれている方が調味効果に優れているとされています。そのアミノ酸のためには、お米のたんぱく質含有部分を残して精米をします。お米のたんぱく質はこうじの作用により、アミノ酸に分解されます。これが本みりんの中で大切な自然由来のうま味となるのです。