

ONCC (11期) 発酵を学んで健やかライフ科

# ★明石海峡ウイスキー蒸留所見学

2023.12.15 No.8

集合:山陽電鉄 大蔵谷駅

時間:10時30分

駅から東に徒歩10分

受講生 17名(3班)+ CA2名

昨日からの雨も上がり、明石大橋が見える景色の良い所でした。



山陽電鉄;大蔵谷駅 10:30 集合



明石海峡ウイスキー蒸留所  
ガラス張りでとてもモダンな建物。ウイスキーの蒸留ポットが2基あり、圧倒的な存在感だった。

※ 昨日より、納豆 キムチなどを食べるのは禁止!

(日本酒の麴に影響がある為)



米澤社長から講義を受けた

## ・明石海峡ウイスキー蒸留所

創業は1856年で醤油蔵からはじまった。今では、日本酒・リキュール・ウイスキー・ジンなどを醸造、蒸留している。

2006年にイギリスでの活路を見出し高級な日本酒の【明石鯛】というブランドで輸出している。

2021年に農林水産大臣賞を受賞

### 日本酒

米→白米→蒸米→麴 酵母  
↓ ↓  
もろみ → ※上槽 → 清酒

### ウイスキー

大麦→麦芽→糖化液→もろみ→単式2回蒸留  
→樽貯蔵  
↑  
酵母

### 代表的な銘柄

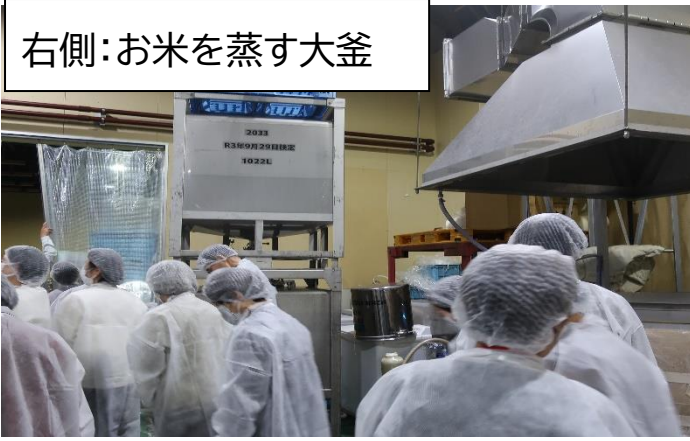
- ・日本酒:「明石鯛」
- ・ブレンディーウイスキー:「波門崎」
- ・ジン:「東経135度」



熱心に受講している様子

※ 日本酒上槽 : もろみから生酒を搾る工程

右側:お米を蒸す大釜



白衣と帽子を装着し  
工場内の日本酒の醸造所から  
見学。

玄米を精米



発酵タンクの前で説明を受ける



タンク内の発酵している様子



貯蔵タンク

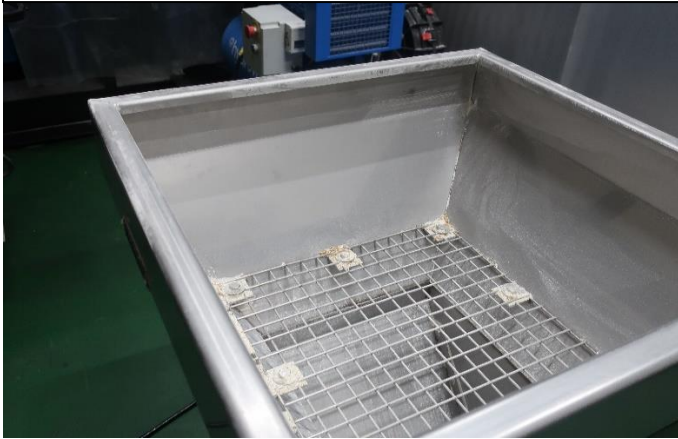


上から見下ろした様子



ウイスキー工場

麦芽の袋を手作業で 粉砕機にかける  
1日:25Kg×28個



発酵の様子



発酵槽:温度調節があるものないもの、木の槽もあった。



発酵が進んでいる様子 顔を近づけてにおいをかぐと、麦汁のにおいがすごかった。



2基の蒸留ポット



試飲: 無濾過本醸造生原酒・どぶろく・  
ドライジン・吟醸柚子酒



日本酒を作っている  
工場の隣でウイスキー  
も製造している、なか  
なか他では見学でき  
ない製造所でした。  
この後明石の魚の棚  
や明石城址など見学  
して有意義な一日に  
なりました。