



まろやかに育て

保命酒仕込み。ピーク 福山

福山市の酒造会社「入江豊三郎本店」で、同市鞆町特産、薬味酒「保命酒」の仕込み作業がピークを迎えている。作業は今月末頃まで続くという。

従業員たちは、県産のうるち米を蒸して冷ました後、麻布の上に広げて麴菌を振りかけ、手でもみ込んでいった。写真。でき上がった米麴を蒸したもち米と混ぜ、焼酎を入れたタンクへ注入。酒蔵内には、蒸したもち米などの甘い香りが漂った。

2か月ほどたつと、タンク内で、おかゆのような状態になったもろみが完成。6月中旬頃、もろみを酒袋に入れて圧搾し、熟成させた原酒に、11月から高麗ニンジンや桂皮など16種類の薬味をつけ込む。その後、濾過を行い、来年1月頃に出荷されるという。

入江孝子社長(67)は「良い麴ができており、雑味のないまろやかな味の保命酒になりそう」と見守っていた。