



蒸したお米に振りかけて発酵させていきます。米粒を白く固まらせているのが麹菌。

こうして麹菌がしっかりついた米を水と合わせて「酒母」をつくります。ここは乳酸発酵が始まり、さらに乳酸を食べる酵母が付着してアルコール発酵がへと変わっていく過程で、50日くらいかかるのだとか。寺田本家の人気の甘酒「マイグルト」はこの乳酸発酵の過程を活かしてつくられています。唄を唄いながらの蔵仕事は蔵人とお酒とのコミュニケーションです。



そして、3回に分けて水を加えながら発酵を進め（3段仕込み）、櫛入れをしてかき混ぜながら待つこと半年。仕込みから8ヶ月程かかってようやくお酒が完成します。



発酵初期の段階。これからどんどん大きな泡が出て発酵が進んでいきます。



蔵の中では蔵人達が玄米の仕込みを進めていました。

お昼はお待ちかねの酒粕料理。

優さんの奥さんの聡美さんは酒粕料理が得意なのです。酒粕のクリームグラタン、マイグルトを使った三五八漬け、漬け物などの発酵食品に、玄米ご飯に自家製味噌を使ったけんちん汁、さらには、酒粕天然酵母を使った地元のパン屋さんのパンも登場して、大満足。

