

## 保命酒の麴づくり始まる 麹

福山市鞆町の入江豊三郎本店で、地元・鞆の浦の名産、保命酒の麴づくりが始まった。作業は今月末まで続く。

蔵では蒸されたお米の香りが広がるなか、従業員

たちが体重をかけたがら、丁寧に麴菌をもみ込んでいた。できあがった麴は蒸したもち米と混ぜて、焼酎を張ったタンシへ移し、仕込む。11月ごろにはみりんとなり、さらに高



蒸したうるち米に麴菌をもみ込む作業。福山市鞆町

麗人<sup>よめ</sup>参<sup>ま</sup>り桂皮などの薬味をつけ込んで保命酒になる。

6代目の入江孝子社長(88)は「いい麴ができれば、いい原酒ができる。甘みの強いみりんができてほしい」と話している。

(広津興一)

デジタル版に動画

# 備後