

県内唯一の清酒専門メーカー「千徳酒造」(田丸真社長、延岡市)で21日、新酒の本格的な仕込みが始まった。杜氏(とうじ)や蔵人(くらんど)たちが、麴(こうじ)をつくる作業などに取り組んでいる。

この日は午前8時前から、もうもうと立ち上る湯気の中、蔵人たちが早朝から

延岡の  
千徳酒造

約1時間蒸した約200kgの酒米をスコップで放冷機に移した。その後、酒米に種麴を振りかけ、麴室に運び、寝かせた。

清酒は約30日で出来上がる。今シーズンは一升瓶で約10万本の原酒を生産する見込み。仕込みは、来年2月中旬までピークが続き、3月末まで行われる。

## 湯気の中 新酒仕込み



蒸し上がった酒米を放冷機に移す蔵人