

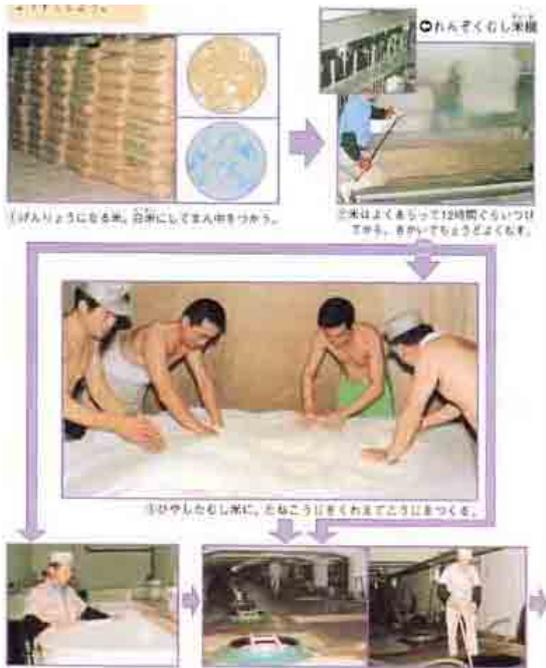
# もくじ

## 6 わたしたちの県

### (1)土地のとく色を生かした伝とう工業

#### ①酒をつくる工場

工場の中は、どんなようすでしょう。



- お酒ができるまで
- ①げんりょうになる米。白米にしてまん中をつかう。
  - ②米はよくあらって12時間ぐらいつけてから、きかいでちょうどよくむす。
  - ③ひやしたむし米に、たねこうじをくわえてこうじをつくる。
  - ④こうじに、むし米と水をまぜてはっこうさせ、酒母(もと)をつくる。
  - ⑤しこみタンクに酒母、むし米、こうじ、水を3回にわけてくわえ、もろみをつくる。
  - ⑥もろみがよくはっこうするように、ときどきまぜる。

#### れんぞくむし米機



- ⑦もろみをきかいでしぼると、原酒ができる。
- ⑧原酒は、さっきんしてタンクに入れられる。
- ⑨原酒はこいので、水でわったりしてからびんにつめる。
- ⑩ラベルをはられたせいひんは、そうこにはこばれる。

#### ゆかりさんのノート

◇工場の中で

工場の中に入ると、お酒のあまいにおいがしました。

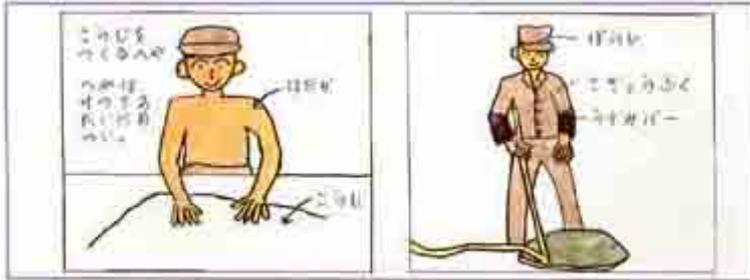
大きなタンクがたくさんあってびっくりしました。おじさんがタンクのお酒をかきまぜていました。

はたらいっている人たちは、どんなようすでしょうか。

はたらいっている人のようす

工場のおじさんが、つぎのように話してくださいました。  
「工場の中では、しごとをしやすいように、さぎょうふくをきています。こうじをつくるへやは、あついでたいへんです。」

まさしくんたちは、はたらいっている人のふくそうについてまとめてみました。  
はたらいっている人のふくそう



工場のおじさんの話



以前は、蔵人(くらびと)とよばれる人たちが、冬場になるとやってきて、冬に酒づくりをおこなっていましたが、今は、社員さんが年間を通して、酒づくりをおこなっています。お酒のタイプごとにチームをつくり、社員さん一人ひとりが、「しこみ」、「もろみかんり」、「しぼり」、「じゅくせい・ちょぞう」等、いくつもの仕事を受け持ちながら、酒づくりをおこなっています。げんざい、この工場では、女性の方が杜氏(とうじ)として、かつやくしています。

杜氏さんによって、お酒の味などがきまるんだって。杜氏さんてすごいな。



よしくんたちは、はたらいっている人たちがどこから通ってくるのか、くわしく聞いて、図にまとめました。

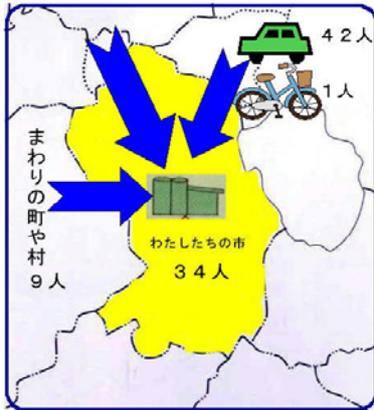
お酒をつくるしごとだけでなく、そのほかのようすについても聞きました。

工場のおじさんの話



この工場ではたらいっている人たちは自動車を通う人がほとんどです。

そのために、おおきなちゅうしゃ場があります。となりの町や村からも来ています。



はたらく人たちはどこから

ちゅう車場



工場の外にある休けい室



**げんりょうはどこから来て、せいひんはどこへおくられて行くのでしょうか**

どこから来て、どこへ行くか

やすしくんたちは、工場の人から教わったことをもとにして、げんりょうの米がどこからはこばれてくるのか、まとめてみました。



1年間につかう米のりょう

げんりょうはどこから



なお子さんたちは、せいひんのおくり先<sup>さき</sup>についてじむの人<sup>き</sup>に聞きました。  
「この工場<sup>こうじょう</sup>のお酒は、福島市<sup>ふくしま</sup>や郡山市<sup>こおりやま</sup>、いわき市<sup>けんない</sup>をはじめとする県内<sup>かくち</sup>の各地におくられて  
います。また、遠くはなれた県にもおくられています。」  
さらに、つぎのように話してくださいました。

### じむの人の話



酒は、前の年にどのくらい売ったかをもとにして、1年間につくるりょうをきめています。せいひんは、あま口やから口、ひやしてのむものなど、いろいろなしゅるいがあります。むかしからの味をたいせつにつくっています。

ちかごろは、人によって酒のたのしみかたもいろいろです。わたしたちは、のむ人のこのみにあわせたせいひんをつくるどりよくもしています。



1年間につくられる酒のりょう