

## 〈一口メモ〉

### 精米歩合

「精米歩合」は精米で得られた白米重量を、使用した玄米重量で割った値をパーセントで表すことと定義されています。

たとえば「精米歩合60%」とは精米によって玄米の60%が白米となり、残りは米ぬかとして取り除かれたことを意味しています。ちなみに食用の白米の精米歩合は90%です。日本酒を醸造する場合、精米歩合を低くして米粒の中心に近い部分を原料に使うほど、雑味のない酒ができるといわれています。

清酒のラベルに原料米の精米程度を表示する場合は「**精米歩合**」を用いることが決められています。

## いつもありがとうございます



この頃昼間は暑く、朝晩は雨が降ります。雨の音を聞きながら稲刈りがまだ終わっていない田の倒れた稲穂が浮かびます。外が明るくなるのが遅くなりました。冬に向かっているのが感じられます。夏は、あんなに朝から明るく元気に仕事をしようと誘ってくれたのに、今は暗いからまだまだとなまけ心を誘ってきます。さあ、これからは寒い冬に向かって準備です。体力と頭をリカバリーです。

9月26日

## 〈普通酒 天神囃子〉

### お酒の季節になりました

普通酒天神囃子の真ん中の60%のラベルはお米をを60%まで精米していることを表示しています。雑味を除くために、60%まで精米する普通酒は県内でもあまりありません。60%まで精米することによりマイルドな口当たりのお酒に仕上がっています。これが一番というファンの方もいらっしゃるお酒です。身体にもお財布にも優しいお酒です

