

「中汲み」 義左衛門 三重山田錦



「中汲み」——なかぐみ

仕込み桶の中でじっくりと丁寧に醸され
搾りのときを迎えた白い醪は
「槽—ふね」とも呼ばれる搾り機に掛けられ
澄んだお酒と酒粕とに分けられます。

この搾りの行程は

「上槽—じょうそう」、「槽掛け」とも呼ばれ
一晩、じっくりと時間を掛けて搾られます。

垂れ口に搾り出てくるお酒は

最初に出てくるお酒を、「荒走り」

続いて出てくるところを、「中汲み」

そして、最後の部分は、「責め」と呼び

その香りと味わいは、刻々と変化していきます。

特に「中汲み」は

「中垂れ」「中取り」とも呼ばれ

搾り始めより香り豊かで味わいに深みがあり

圧力を掛けていないため

澄み切った、透明感のある味わい。

味と香りが調和した

最も美味しいところといわれています。

若戎酒造の「中汲み」は

製造責任者・溝畑利行が

垂れ口で何度もその品質を確認して

最高の部分だけを汲み上げます。

その数量は全体の数パーセント。

限られた数しか世に出ない

まさに幻のお酒です。