

# 本 質 香 ろ



## 「中汲み」

仕込み桶の中でじっくりと丁寧に醸され、搾りのを  
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、じっくりと時間をかけて搾  
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ま  
し、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。

若戒酒造の「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。