

健康
飲料

もろみ酢

ができるまで

体に良い栄養成分（クエン酸・アミノ酸）を含んだもろみ酢は、少しすっぱいけど、そのすっぱさが体に良いんだよ！お店に売られているものは黒糖やはちみつを入れているのもあるので甘くて美味しく、飲みやすくなっているよ。泡盛と共に沖縄の特産品として知られているよ！

1 原料



泡盛ともろみ酢の原料はお米です。泡盛づくりにはタイという国で作られたお米がよく使われます。タイのお米は日本のお米より細長く、少し硬いのが特徴です。また沖縄で作られたお米を使っているところもあります。

2 洗米&蒸米



お米の表面に付いたヌカを水できれいに洗い流したら、回転ドラムという大きな機械で1時間お米を蒸して、柔らかくします。瑞穂酒造の機械では一回に1トンのお米を洗ったり蒸したりできます。

3 製麹



蒸したお米に黒こうじ菌をまきます。黒こうじ菌が、お米のでんぷんという成分を細かくしていきます。約40時間たつと、黒っぽいお米（こうじ米）が出来上がります。

4 仕込み



黒こうじ菌で黒っぽくなったお米をタンクに入れて水とこうぼ菌を加えます。こうぼ菌が水の中で、黒こうじ菌と協力してお米から、アルコールというお酒を作ります。



2日間も寝かせるよ！
びっくり！

5 蒸溜



仕込みから15~20日たったら、「蒸溜機」という機械に移して、熱を加えます。熱を加えると、お酒の元となる成分を分けることができます。お酒以外に残ったものは、蒸溜かすと言って、もろみ酢の原料になります。

6 蒸溜粕をしぼる



蒸溜かす（左）にはもろみ酢の他にもお米のカスなどが残っているので、それを目の粗い布に通してしぼると、もろみ酢の原液（右）が出来上がります。

7 調合



大きなかま（タンク）に入れたもろみ酢の原液に、砂糖や黒糖・はちみつなどを加えてみんなが飲みやすく、美味しく仕上げます。

8 加熱殺菌



安心して飲んでもらえるように、ビンに詰める前に高温で加熱を行い、もろみ酢の殺菌を行います。

ムダになるものが
まったくないね！

もろみ酢の種類に
よって調合を変えるよ！

9 品質検査~製品化



加熱して出来上がったもろみ酢を、せいけつな部屋でビンに詰めていきます。一本ずつ検査したあと、ラベルを貼り、完成☆

完成したもろみ酢は
お店などに届けられます！



もろみ酢はアルコールが
入っていないから、子ども
も飲めるよ！

出来たてそのまま！