

大分三井について

1908 年、福岡県の「神力」と「愛国」を掛け合わせて生まれた品種を「三井神力」と名付けられました。この品種は後に「三井」の通称で呼ばれるようになり、大分県農業試験場では、1919 年（大正 8 年）に「三井」の品種改良を始め、1925 年（大正 14 年）に「大分三井 120 号」が生まれました。

その後、大分県全域で栽培されていましたが、昭和 40 年代以降にヒノヒカリ等の品種が登場し、大分三井は姿を消しました。しかし、2009 年（平成 21 年）に大分県農業技術センターに保管されていた種籾を使い、別府市の内成の棚田で復活、翌 2010 年から酒米として生産され、宇佐市の小松酒造場が製品としました。酒米としての歴史は浅いのですが、評価の高い酒米「松山三井」の親系統であることから、酒米として優れた性質が期待されています。

特定名称酒とは

大吟醸酒	精米歩合 50%以下、麴歩合 15%以上、若干のアルコールを添加。
純米大吟醸	精米歩合 50%以下、麴歩合 15%以上、アルコール添加をしていない。
吟醸酒	精米歩合 60%以下、麴歩合 15%以上、若干のアルコールを添加。
純米吟醸酒	精米歩合 60%以下、麴歩合 15%以上、アルコール添加をしていない。
本醸造酒	精米歩合 70%以下、麴歩合 15%以上、若干のアルコールを添加。
純米酒	精米歩合による規定はない、麴歩合 15%以上、アルコール添加をしていない。

上記以外の酒は特定名称酒とは言わず普通酒と呼ばれることが多いです。

生もと造り：低温下で麴、蒸し米、水を底の浅い桶に入れて櫂ですりあわせ、手数をかけながら乳酸の増殖、発酵を促すこと。これにより、自然の乳酸菌が造られ、強酸性下で雑菌を抑えながら、力強い優良な酵母を多量に育てる事ができる。

山麴仕込み：「生もと」の工程から山卸し（半切桶に蒸米と麴と水をまぜ櫂ですりつぶす作業）を廃止した酒母造りの、昔ながらの手法。じっくりと時間をかけて造る方法です。味わいは、生もと同様濃密でコクのある風味となる。

酒造年度について

酒造とは、醸造業界・酒造業界における一年の区切り方（年度）で、毎年 7 月 1 日から翌年の 6 月 30 日までをいいます。英語で Brewing Year (Brewery Year) ということから「BY」と略されます。従って今年作られ出回っている新酒は 25BY となります。

火入れについて

- ・通常、火入れは製品にするまでに 2 回行います。 【搾り】 ---<火入れ>--- 【貯蔵】 ---<火入れ>--- 【製品】
搾った後、一度火入れをして貯蔵。貯蔵した酒を製品にする前にもう一度火入れをし、計 2 回です。
- ・生貯蔵酒の場合 【搾り】 ----- 【貯蔵】 ---<火入れ>--- 【製品】
というように、搾った後、生の状態で貯蔵し、製品にする前に一度だけ火入れをした酒を指します。
- ・生詰酒の場合 【搾り】 ---<火入れ>--- 【貯蔵】 ----- 【製品】
というように、搾った後に一度火入れをし、貯蔵。製品前の火入れをせずに瓶詰めした酒を指します。
- ・生酒（本生）の場合 【搾り】 ----- 【貯蔵】 ----- 【製品】
生酒は、一度も火入れをしないお酒ですので、とてもデリケート。