

## 2005年 梅実 仕込風景

～ シャトー酒折の 6月のある一日 ～



### <入荷>

梅の実の前日に青梅市で収穫し、冷蔵トラックで甲府へ。

一晩冷蔵トラックで休んだ後、いざ酒折へ。

収穫には葡萄と同じコンテナを使用。

到着した梅実は、洗いやすいように、適度な量のざるに分類。このとき、傷のあるものはとりのぞきます。



### <洗浄1>

ざるに移した梅の実を、まずは水のシャワーではこりを飛ばします。



## <洗淨2>

今度は大きなタンクの中の流水でひとかご、ひとかご、手洗いで洗淨。ほこりなどを取るのと同時に再度キズをチェックします。キズのあるものは、自然と浮いてくるので、ここでもう一度除外。



## <さっぱり>

きれいになった梅実です。

## <風呂上り>

洗い終えた梅実はもう一度、ざるへ。





### <一休み>

洗い終えた梅実、ざるに並べられて少し休憩です。

### <いざ、タンクへ>

いよいよタンクへ！  
タンクの大きさは6,000リットル入り。  
タンクの中は、あらかじめ原料用アルコール、砂糖などを溶かしこんで準備します。  
フォークリフトを使って豪快に、上からドボン、ドボン。  
ちなみにタンク1本あたりの梅実の量は、約 900kg。



### <重労働>

梅実が、アルコールを吸って重くなるまでの約1ヶ月は、毎日2回、かい入れで中の原酒をかきまぜます。

### <おやすみ>

梅実と原酒がゆっくりとなじんでいくまで、約10ヶ月ほどは一緒におやすみです。



これらが年数を経ると、



や



になっていって、

さらに、



だったり、



などの重要な味の一部として使われたりしています。