

# 양조장의 거리

## 양조장의 거리

---

### 일본의 마음이 향기 "그리움"의 마을 고베 나다의 술 창고

---

검은 벽과 검은 기와의 술 창고가 늘어서, 단바와 두씨 주조 노래가 울린다. 눈앞의 바다에서에도를 향해  
통 운송선이 출발 한 전 "나다 고고" 옛 시대의 향기가 지금에 계속 "술의 고향"은 느긋하게 흐르는  
향기로운 시간이 가득합니다.

"나다 生一本"로 전국적으로 알려진 나다 고고. 40 여개의 주조 회사가 모여있는 일본 최대급의 주조  
지대입니다. 동쪽에서 이마 즈고 · 니시 노미야 마을은 니시 노미야 시내 고베 시내에는 우 오자키 향 ·  
미카게 향진 사이고의 미사토가 구내에는 그 중 두 마을이 위치하고 있습니다.

양조장 지역은 한신 · 아와 지 대지진으로 큰 피해를 입었지만 생산은 재빨리 회복 현재 출하량은 전국의  
약 30%, 중 나다 미사토는 약 16%로 청주 업계의 선두를 차지하고 있습니다 .

늘어선 주조 메이커의 간판 술을 숙성시키기위한 거대한 탱크 군. 골목에 감도는 은은한 술 향기. 이  
마을에는 술 만들기의 마을 특유의 정취가 가득합니다. 옛 시대의 향기가 지금 계속 "술의 고향"에 타임  
슬립 해 보지 않겠습니까.

# 맛있는 이유

---

## 1. 궁 물

---



나다의 술의 맛의 원점은 롯 코산의 샘물 인 궁 수 있습니다. 천보 시대, 우 오자키 고향의 산 畠太 몬에 의해 발견 된 窩水는 철분이 적고, 인과 경우 칼슘 · 칼륨을 풍부하게 함유 한 물에서 향기로운 술을 만들어내는 데 적합합니다.

## 2. 야마다 니시키

---

그리고 반슈 평야에서 자란 야마다 니시키. 이 쌀은 굵은 부드러운 데다, 전분질이 많은, 좋은 술을 만드는 요청을 채워주고 있습니다. 야마다 니시키은 입자의 한가운데에 心白라는 굳어진 전분질이 있고, 성전 물에 담가두면 천천히 녹아 그래서 미국의 모양이 무너지지 않는다. 이 코시의 강도가 나다의 술의 특색을 만들어 내고있는 것으로 알려져 있습니다.

## 3. 술 만들기에 적합한 기후 · 풍토

---

맑은 술을 빚는 필수 조건은 쌀의 정백도 낮은 기온입니다. 나다 고고는 롯 코산 계에서 바다에 내리고 강을 이용하여 물레 방아를 사용하여 정미 인력 범위를 넘어서는도 않 정백도가 높은 쌀을 얻고 또한 롯코 도매 찬바람은 내해의 영향 에 의해 상 가즈시 추위 구조에 적합한 기후를 가져 왔습니다.

## 4. 술을 만드는 기술자의 기술

---



마지막으로 잊지 말아야 할 것은, 확실한 기술과 팀워크로 술을 완성 두씨

존재입니다. 술을 만드는 기술자는 양조장에서 일하는 쿠란들의 길이며, 공장장 인 존재입니다. 그 기술에 관해서는 창고 주인조차 입을 끼어 들어 수 없다는 것입니다. 이 두씨 바탕으로 선정 된 쿠란들이 모여 하나의 집단으로서 작동하고 창고마다에 주조 기술을 겨루고 왔습니다. 그 기법은 杜氏에서 쿠란에, 연면과 후계자로 계승되어 왔습니다.

이러한 조건이 갖추어져 완성 나다 술은 “남자 술”이라고도합니다. 이것은 향미와 함께 황삭에서 혀의 감촉이 어딘지 모르게 거칠고 남성적 놀러 풍미가 있고 허리가 장악하고있는 곳에서 이런 이름으로 불리게 된 것입니다. 그러나이 주질도 여름의 저장 숙성을 거쳐 가을이되면 향미가되어 원숙미를 더해 馥郁 한 향기와 함께 주질은 한층 향상 청주의 오미 (단맛 · 매운맛 · 산 · 고생 시부)의 조화로운 깔끔한 부드러운 주질됩니다. 이것이 이른바 “맑은 가을 하늘” “가을 오름”라는 것으로, 예로부터 “나다 生一本”로 밖에 볼 수없는 나다 술의 일대 특징이 있습니다.