

Thị trấn nhà máy rượu sake

Thị trấn nhà máy rượu sake

Nhà máy nấu rượu sake ở Kobe Nada, thị trấn “hoài cổ” với hương thơm của trái tim Nhật Bản

Những bức tường đen và nhà máy bia lát gạch đen trải dọc mái hiên, và những bài hát nấu rượu sake của Tamba và Mori vang vọng. Từ biển trước mặt bạn, trước đây là “Nada Gogo” nơi chiếc thùng kaisen khởi hành đến Edo. “Quê hương của rượu sake”, nơi còn lưu lại hương thơm của những ngày tháng tốt đẹp, tràn ngập khoảng thời gian thư thái và êm dịu.

Nada Gogo được biết đến trên toàn quốc với cái tên “Nada no Nama Ippon”. Đây là một trong những khu vực sản xuất bia lớn nhất ở Nhật Bản, với hơn 40 công ty sản xuất bia. Từ phía đông, Thị trấn Imazu và Thị trấn Nishinomiya nằm ở Thành phố Nishinomiya, và Thành phố Kobe có ba thị trấn, Thị trấn Uozaki, Thị trấn Mikage và Thị trấn Nishigo, hai trong số đó nằm trên địa bàn phường.

Khu vực nhà máy sản xuất rượu sake bị thiệt hại nghiêm trọng do trận động đất Great Hanshin-Awaji, nhưng sản lượng phục hồi nhanh chóng, và lượng hàng hiện tại chiếm khoảng 30% tổng lượng hàng toàn quốc, trong đó khoảng 16% là ở Misato, Nada, nơi đứng đầu ngành công nghiệp rượu sake ...

Biển hiệu của các nhà sản xuất rượu sake xếp thành hàng dài, một nhóm khổng lồ các bể chứa rượu sake cũ. Một mùi rượu sake thoang thoảng trong ngõ. Thị trấn này tràn ngập bầu không khí độc đáo của một thị trấn nấu rượu sake. Tại sao bạn không du hành ngược thời gian về “quê hương của rượu sake”, nơi hương thơm của ngày xưa còn lưu truyền cho đến ngày nay?

Tại sao nó ngon

1. Miyamizu



Nguồn gốc tạo nên độ ngon của rượu sake Nada là Miyamizu, nước suối của núi Rokko. Được Taizaemon Yamamura phát hiện ra ở Uozaki trong thời đại Tenpo, Miyamizu là một loại nước cứng, ít sắt và giàu photpho, canxi và kali, thích hợp để sản xuất rượu sake êm dịu.

2. Yamada Nishiki

Và Yamada Nishiki, người lớn lên ở đồng bằng Banshu. Loại gạo này to, mềm, nhiều tinh bột, đáp ứng đủ các yêu cầu để làm rượu sake ngon. Yamada Nishiki có một chất tinh bột đặc gọi là Shinshiro ở giữa hạt, và khi ngâm trong Miyamizu, nó sẽ tan từ từ, nhưng hình dạng của gạo không bị xẹp. Người ta nói rằng sức mạnh của độ cứng này tạo nên đặc điểm của rượu sake Nada.

3. Khí hậu và khí hậu thích hợp cho việc nấu rượu sake

Điều kiện tiên quyết để sản xuất rượu sake nguyên chất là mức độ xay xát của gạo và nhiệt độ thấp. Nada Gogo sử dụng con sông đổ ra biển từ dãy núi Rokko để đánh bóng gạo bằng cối xay nước và thu được gạo trắng đến mức không thể làm được bằng sức người. biển.Có cùng một khí hậu thích hợp với thời tiết lạnh giá.

4. Kỹ thuật của ông Mori



Cuối cùng nhưng không kém phần quan trọng là sự tồn tại của ông Mori, người hoàn thành rượu sake với công nghệ vững chắc và tinh thần đồng đội. Ông Mori là trưởng nhóm nấu rượu làm việc trong nhà máy nấu rượu sake và là giám đốc nhà máy. Ngay cả chủ nhà máy bia cũng không thể ngậm được miệng khi nói đến kỹ thuật này. Các nhà sản xuất bia được lựa chọn dưới quyền của ông Mori đã tập hợp lại với nhau để làm việc thành một nhóm, và mỗi nhà máy bia cạnh tranh nhau về kỹ năng nấu rượu sake. Kỹ thuật này đã được truyền lại từ ông Mori cho những người làm bia, và những người làm bông liên tục và những người kế thừa.

Rượu sake Nada, được làm trong tất cả các điều kiện này, còn được gọi là "rượu sake của nam giới". Nó được cất thô với hương vị và có kết cấu hơi thô và nam tính, và nó có một vòng eo săn chắc, vì vậy nó đã được gọi bằng cái tên này. Tuy nhiên, chất lượng của loại rượu sake này cũng được cải thiện vào mùa thu sau khi được cất giữ và ủ vào mùa hè, chất lượng rượu được cải thiện hơn nữa cùng với hương thơm trở nên trưởng thành và êm dịu hơn. Đây là cái gọi là "mùa thu nắng" và "mùa thu mọc", và nó đã là một đặc điểm chính của rượu sake Nada mà chưa từng thấy ở bất kỳ nơi nào khác kể từ thời cổ đại như "một Nada thô".