

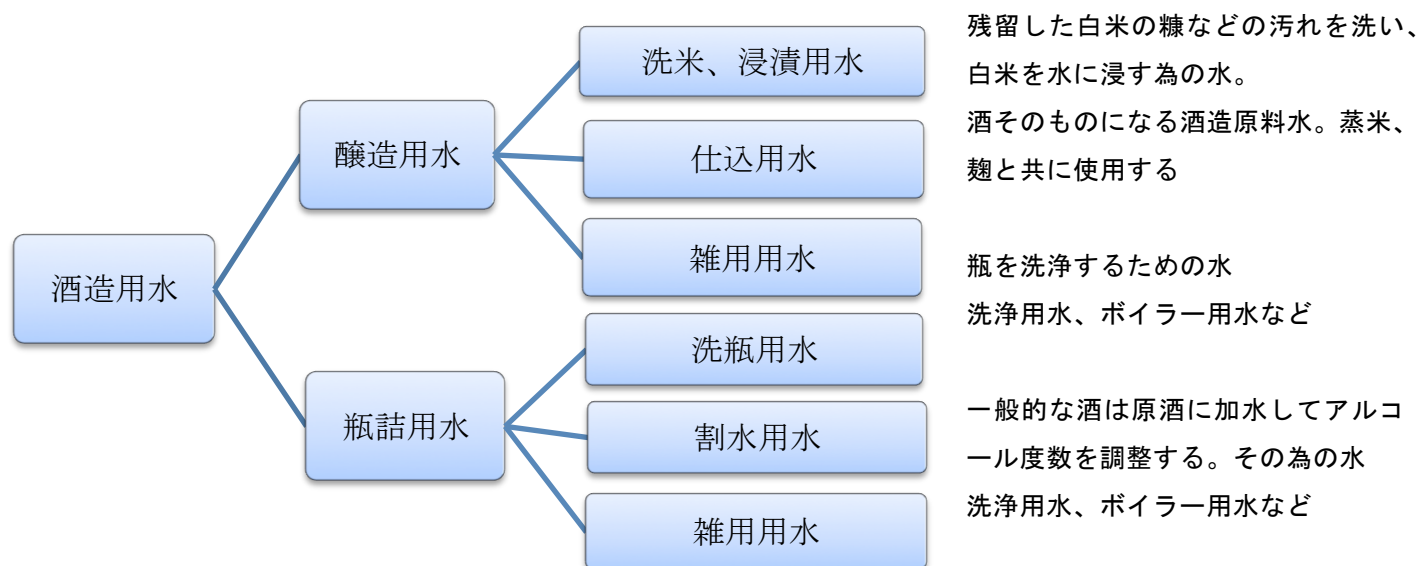
酒造用の水

日本酒の成分の約80%は水です。水の品質が日本酒の味いに大きく影響します。

日本酒に使われる水は地下水や河川の伏流水を利用しています。自然に大きく依存しているため、環境問題、水質汚染が大きな問題になっています。

酒造水の基礎知識

日本酒の醸造に使われる水は有害成分が少ないことが前提です。蔵元では毎年醸造に使用する水を公的機関で成分分析して徹底した管理を行っています。醸造用水は使用する総米重量の約50倍も必要になります。それだけの水を輸送するのは困難な為、良い水源がある所に蔵元が集まることとなります。



酒造水の条件

酒造水は全般的に水道水よりも基準が厳しくなっています

	醸造用水	水道水
色彩	無色透明	
臭・味	異常のないこと	
鉄	0.02ppm 以下	0.3ppm 以下
マンガン	0.02ppm 以下	0.05ppm 以下
亜硝酸性窒素	検出されない事	10ppm 以下であること
pH	中性または微アルカリ性	5.8 以上 8.6 以下であること
アンモニア性窒素	検出されない事	記載なし
細菌酸度	2ml 以下	記載なし
生酸性菌群	検出されない事	記載なし
大腸菌群	検出されない事	検出されない事