

灘五郷の酒はなぜ美味しいのか？ 一六甲山がもたらす恩恵一



みなさんは
ワインと日本酒、
どちらがお好みでしょうか？



ワイン：ブドウ糖をアルコール発酵
日本酒：澱粉を糖化したブドウ糖を発酵



ここで活躍するのが、「アスペルギルス・オリゼー」という麹菌。
ただ、この麹菌は、水の中の鉄分が大の苦手！ ナトリウム、カリウム大好き

美味しい日本酒には、良い水が必須！
ワインには水は必要なし！

灘五郷



なぜ「宮水」なのか？



- ・鉄分を含まない中硬水 (キリッとした辛口)
- ・六甲山系 (花崗岩) の伏流水 + 貝殻を含む砂

花崗岩 日本列島の背骨をなす

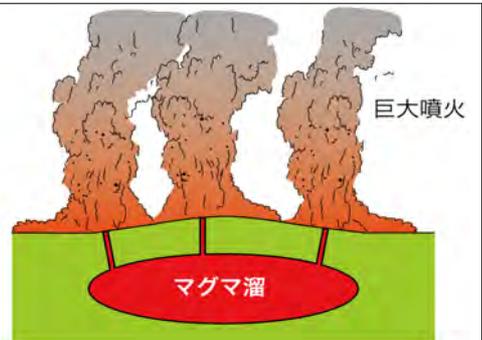


- ❖ 鉄分が少なく、カリウムに富む白い岩石
- ❖ 列島の1割を占める
- ❖ 地下の岩体、侵食砂を入れるとさらに広範囲



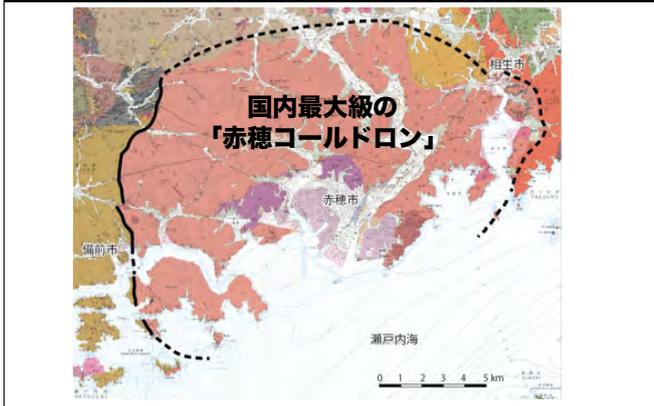
花崗岩は
火山の地下で作られる

花崗岩は 巨大火山の化石

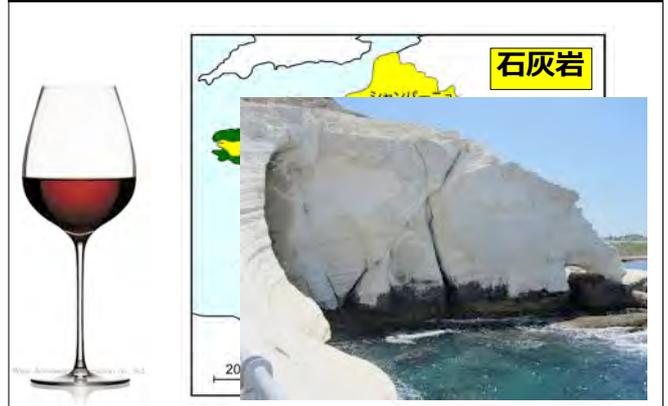


巨大火山の根っこ (マグマ溜まり) がゆっくり冷え固まった岩石
六甲山系は1億年前の巨大火山の化石

赤穂に残る「巨大カルデラ跡」



ワインを生み出すテロワール



日本酒を生み出すテロワール



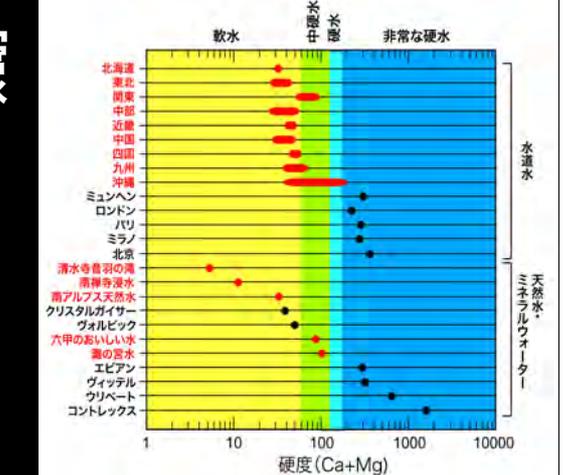
灘の男酒：日本では珍しい中硬水



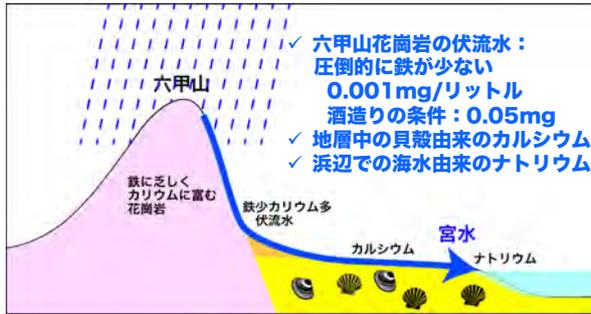
灘の男酒：日本では珍しい中硬水



日本でも「宮水」



「宮水」のヒミツ



最後に、ちょっと宣伝ですが・・・

