

読解

日本酒を造る人が食べないもの

日本酒造りの最高責任者を杜氏、杜氏のもとで酒造りに携わる職人は蔵人と呼ばれます。その杜氏や蔵人たちが、お酒を造っている間に絶対に口にしないものがあるそうです。

それはなんだと思いますか？

- ① ビール
- ② 納豆
- ③ わさび

正解は②の「納豆」です。

日本酒造りは麹菌や酵母菌が必要ですが、菌はかなり小さく、繊細なため、他の菌が入らないように気をつけなくてはなりません。納豆につく「納豆菌」は、ものすごく強力な繁殖力を持っていて、麹菌に混ざってしまうと納豆のようなヌルヌルとした麹になり、良いお酒が造れなくなってしまいます。ちょっとやそっとの消毒では除去できないどころか、日本酒造りに必要な酵素が生まれなくなり、大問題になってしまうのです。

そのため、杜氏や蔵人たちは良いお酒を造るために、酒造り期間は絶対に納豆を食べないそうです。（酒蔵見学する一般の方も控えるようお願いされますので、ご注意ください。）半年におよぶ酒造りを終えて、春に食べる納豆ご飯を楽しみにしている杜氏や蔵人たちも多いそうですよ。

ふりがな付き（重要語彙）

にほんしゅ つく ひと た
日本酒を造る人が食べないもの

にほんしゅづく さいこうせきにんしゃ とうじ とうじ さけづく たずさ しよくにん くらびと よ
日本酒造りの最高責任者を杜氏、杜氏のもとで酒造りに携わる職人は蔵人と呼ばれます。その杜氏や蔵人たちが、お酒を造っている間に絶対に口にしないものがあるそうです。

それはなんだと思いますか？

① ビール

② なっとう
納豆

③ わさび

せいかい なっとう
正解は②の「納豆」です。

にほんしゅづく こうじきん こうぼきん ひつよう きん ちい せんさい ほか きん
日本酒造りは麹菌や酵母菌が必要ですが、菌はかなり小さく、繊細なため、他の菌が入らないように気をつけなくてはなりません。納豆につく「納豆菌」は、ものすごく強力な繁殖力を持っていて、麹菌に混ざってしまうと納豆のようなヌルヌルとした麹になり、良いお酒が造れなくなってしまうと。ちょっとやそっとの消毒では除去できないどころか、日本酒造りに必要な酵素が生まれなくなり、大問題になってしまうのです。

とうじ くらびと よ さけ つく さけづく き かん ぜったい なっとう た
そのため、杜氏や蔵人たちは良いお酒を造るために、酒造り期間は絶対に納豆を食べないそうです。（酒蔵見学する一般の方も控えるようお願いされますので、ご注意ください。）半年におよぶ酒造りを終えて、春に食べる納豆ご飯を楽しみにしている杜氏や蔵人たちも多いそうですよ。

- **杜氏**：日本酒を作る技術を持った人、酒造りのリーダーで、おいしいお酒を作るための秘訣を知っている人
- **～のもとで**：誰かの^{だれ}下^{した}で^{おし}教えてもらったり、^み見てもらったりする
- **携わる**：ある仕事や活動に参加して、一緒に^{いっしょ}行く^{おこな}
- **職人**：長い間練習して、とても上手になった特別な技を持つ人
- **蔵人**：お酒を作る場所（酒蔵）で働く人、お酒づくりを手伝う
- **口にしない**：食べない
- **麹菌**：お米を^{べい}変化^{へんか}させる小さな^{ちい}生き物^{い もの}
- **酵母菌**：砂糖をアルコールに^か変える^{ちい}小さな^い生き物^{い もの}
- **繊細**：とても細かくて、こわれやすいこと
- **繁殖力**：生き物が^ふ増える^{ちから}力
- **ヌルヌル**：ねばねば^{かん}していて、すべりやすい^{かん}感じ
- **ちょっとやそっとの**：少し^{すこ}ぐらいの、たいしたことのない
- **消毒**：ばい菌やウイルスを^{ころ}殺して、きれいに^{しょうどく}すること
- **除去**：いら^{じょきよ}ないものを^と取りのぞくこと
- **～どころか**：それだけではなく、もっとすごい
- **酵素**：体の中で、食べ物^{からだ なか}を消化^{た もの}したりするのを^{しょうか}助ける^{たす}、特別な^{とくべつ}もの
- **酒蔵**：日本酒を作る工場^{さかぐら にほんしゅ つく こうじょう}
- **一般の方**：専門家ではない^{いっばん かた}普通^{せんもん か}の人たち^{ふつう ひと}
- **控える**：やめておくこと、しないでおくこと
- **～におよぶ**：～まで^{ひろ}広がる、～まで^{とど}届く