精米技術の発展

 江戸時代に水車を用いた精米が開発されるまでは人力で「足踏み精米」を行っていました。その頃の精米歩合は90％ほどだったと推測されます。

現在は技術が発達してお米をどのような形に磨くかという所までこだわれるようになりました。また、精米にかかる時間も短縮されました。

球形精米

現在酒造りで一般的に用いられる精米方法は「球形精米」です。精米後の米は丸い形状に仕上がります。

原形精米

米の長さ・幅・厚みを均等の割合で削る方法。元の玄米の形に近い形状に仕上がります。

扁平精米

原形精米より厚みをさらに削り、平べったい形に仕上がる方法。長さ・幅・厚みのどの部分も米の表面から等しい厚さに削ります。原形精米より時間がかかります。



