

「米作り及び酒造りをテーマとした動画作品」及び「撮影した映像素材」

～借用可能な動画・素材の一覧～

雄町米及び雄町米による酒づくりのPRとして自由にご使用ください。

※動画作品や映像素材を使用する場合は、「動画の使用について」をご確認の上、「借用申請書」の提出をお願いします。

○借用可能な動画作品一覧（YouTube チャンネル「晴れの国おかやまチャンネル」でも公開中）

1



雄町の酒づくり
～米作りからこだわる～

2



雄町の酒づくり
～精米と水にこだわる～

3



備前岡山の酒米
雄町

○借用可能な映像素材一覧

動画作品1～3で撮影した映像素材をご用意しています(動画作品内で使用されなかった映像あり)。動画の閲覧を希望する場合は、備前県民局地域づくり推進課までお問い合わせください。

1 「雄町の酒づくり～米作りからこだわる～」で撮影した映像素材

1-1



雄町の田園風景

赤磐市軽部をドローンで空撮した様子。

1-2



自社田

蔵元が自社田で栽培する雄町の様子。

1-3



洗米・浸漬

米質が軟らかい雄町は水分の吸収が早く、蔵人たちは秒単位での作業を求められる。

1-4



蒸米・放冷

米を蒸し上げ、「すのこ」に広げ、冬の寒気にさらしながら目的の温度に冷ましていく。

1-5



麴室・製麴

麴菌を上から振りかけ、満遍なく菌がゆきわたるように混ぜ込む。

1-6



酒母づくり

酒造りに欠かせない酵母を育てる作業。仕込み水、米麴、乳酸、蒸米を混ぜた液に酵母を加えてつくる。

1-7



仕込み

米麴と蒸米、仕込み水を加える作業。一度に仕込むと酵母が弱ってしまうため、複数回に分けて行う。

1-8



槽絞り

酒袋を槽の中に積み上げ搾る。モロミの自重で自然に流れ出た酒を「あらばしり」と呼ぶ。

1-9



酒蔵

撮影に協力いただいた酒蔵の外観。

2 「雄町の酒づくり～精米と水にこだわる～」で撮影した映像素材

2-1



酒蔵

撮影に協力いただいた酒蔵の外観など。

2-2



自社での精米

コンピューター制御の精米機を導入し、自社で精米を行っている。

2-3



洗米・浸漬

米質が軟らかい雄町は水分の吸収が早く、蔵人たちは秒単位での作業を求められる。

2-4



蒸米・放冷

米を蒸し上げ、「すのこ」に広げ、冬の寒気にさらしながら目的の温度に冷ましていく。

2-5



麹室・製麹

麹菌を上から振りかけ、満遍なく菌がゆきわたるように混ぜ込む。

2-6



酒母づくり

酒造りに欠かせない酵母を育てる作業。仕込み水、米麹、乳酸、蒸米を混ぜた液に酵母を加えてつくる。

2-7



雄町の冷泉 水汲み

仕込み水に、全国名水百選に選ばれた「雄町の冷泉」を使用している。

2-8



仕込み

米麹と蒸米、仕込み水を加える作業。一度に仕込むと酵母が弱ってしまうため、複数回に分けて行う。

2-9



吊るし

布袋にモロミを入れ、モロミの自重で搾る。大吟醸などの搾りに用いられる。

3 「備前岡山の酒米 雄町」で撮影した映像素材と、その他イメージ素材

3-1



藤田の雄町

のびのびと育つ雄町の様子をドローンで空撮した様子。(撮影場所：岡山市南区藤田)

3-2



藤田の雄町(秋・収穫)

秋、収穫の様子をドローンで空撮した様子。(撮影場所：岡山市南区藤田)

3-3



雄町発祥の地

岡山県岡山市中区雄町は酒米「雄町」の故郷。岸本甚造翁の石碑、雄町の冷泉、おまちアクアガーデンの映像素材。

3-4



雄町のイメージ

おちょこにそそがれる雄町のお酒と、雄町米のイメージ映像。動画作品1、2の最後の映像素材はこちら。

問い合わせ先

岡山県 備前県民局 地域政策部
地域づくり推進課 振興班

〒700-8604 岡山県岡山市北区弓之町 6-1

Tel : 086-233-9880/9890

Fax : 086-233-9888