



Le saké et le riz

La ressemblance du saké et du vin est claire au point de vue de la culture de matière première.

le riz à boire



le riz à manger



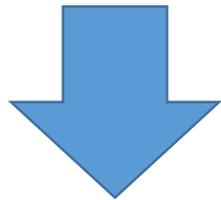
Gohyakumangoku



Yamadanishiki
Miyamanishiki

Le Nord-est

L'abaissement précoce de la
température de l'automne



la culture des espèces
du riz hâtif



Autrefois **en juin**



en novembre

repiquage du riz

récolte



De nos jours **à la fin d'avril**



en septembre

l'engrais et l'insecticide agricole entassés dans l'entrepôt



l'épandage de l'insecticide agricole



La quantité augmentée de récolte par de nouvelles espèces du riz cause...

- 1) l'augmentation de protéine
- 2) le manque du sens de condensation







le grain du riz général

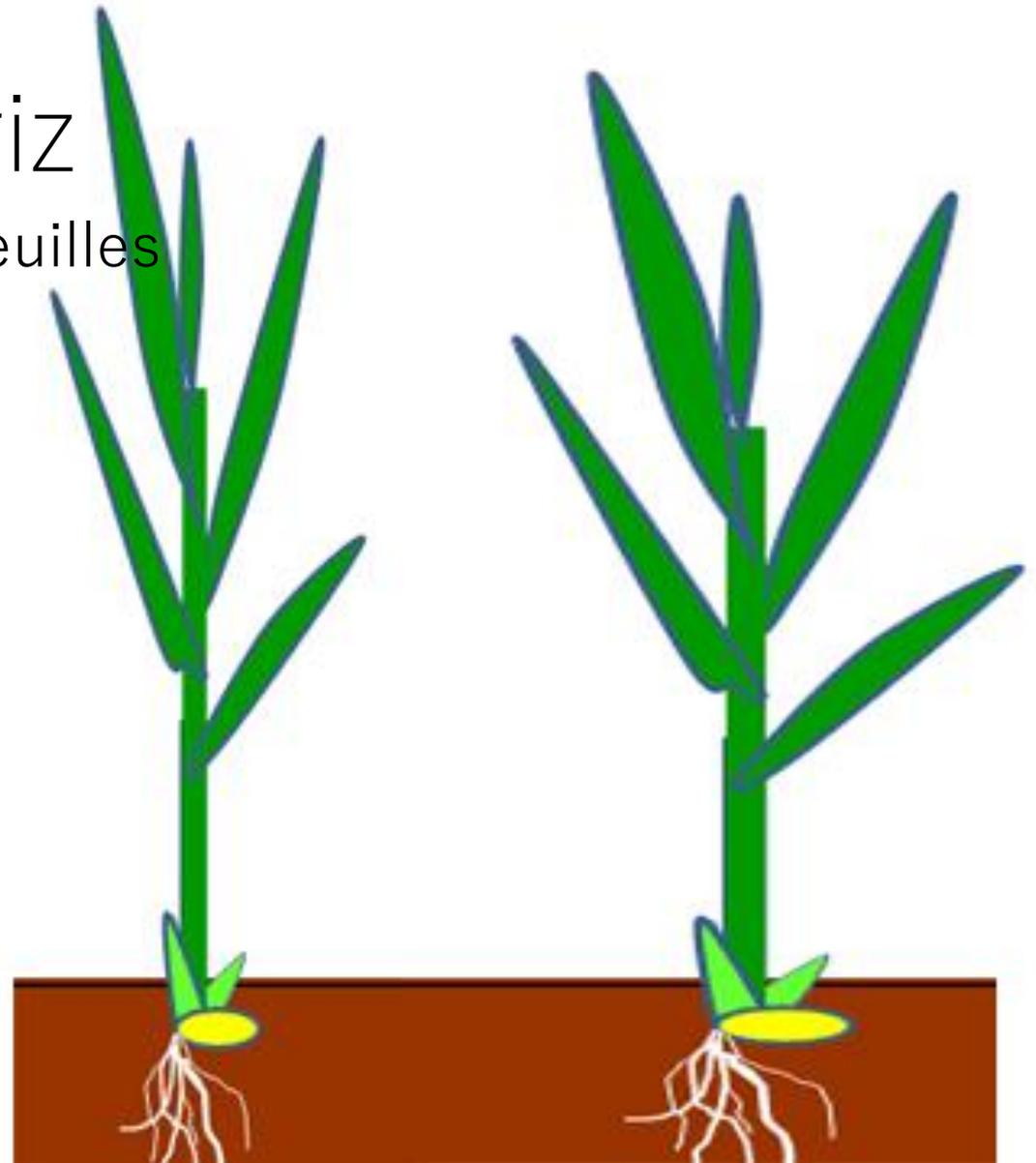


le grain de yamadanishiki



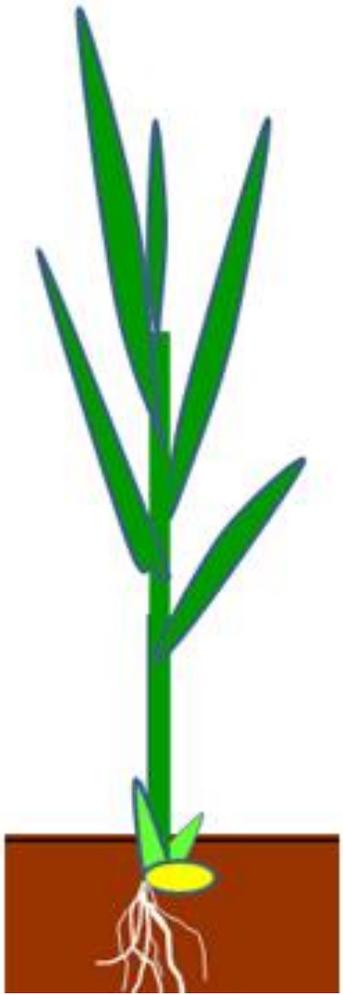
la différence du corps de riz

la grosse tige, la taille courte, étendre les feuilles





volumineux
fruité
complexe
minéral
long arrière-goût



fin et mou

⇒ faible aux insectes et à la maladie

gros et dur

⇒ fort aux insectes et à la maladie





la qualité plutôt que la quantité
le saké fait à la main