まるごと べんてんむすめ
蔵便り⑤
平成18年　無事皆造号
有限会社　太田酒造場
「蔵便り」編集部
TEL　0858－82－0611
FAX　0858－82－0612

にぎやかに春の祝い

恒例になった「新酒を嗜む会」を開催

そのシーズンの酒造りがすべて終了することを皆造（かいぞう）といいます。蔵元にとっては、ほっとひと安心できるときです。

若桜の太田酒造場では三月二十七日に上槽（搾り）後の粕離しを終え、無事に皆造となりました。

今シーズンのできたての新酒を味わいながら、みなで皆造の喜びを分かちあおうと、四月七日、八日の両日、「第四回新酒を嗜む会」が開催されました。

まず太田義人社長が、オーストラリアに純米酒を出荷したこと、『食楽』という雑誌の純米酒特集に取り上げられたことなど、昨年度のトピックスを紹介するとともに関係者や地元の人たちへの謝辞を述べました。

続いて中島敬之杜氏が、今シーズンの醸造経過として十本の仕込みをしたこと、さらに今後は「品質を確保できる範囲で醸造量を増やしていきたい」と、抱負を語りました。

大喜びの利き酒優勝者

乾杯のあとにふるまわれたのは、今年度の新酒や昨年度仕込みの熟成酒の数々。そして地元の食材をふんだんに使った料理です。

水の代わりに純米酒を入れた美酒鍋、おからを詰めたハタハタ鮨、スズコやフキの煮物など、お酒に合う料理ばかり。お燗の純米酒だといっそう食も進み、参加者一同、満喫しました。

宴が盛り上がったところでいよいよ、利き酒大会の成績発表。

日頃の精進の成果か、喜びを爆発させる平田さん（左）

槽汲10本が勢ぞろい

今回は特に難しい設定の利き酒でしたが、見事優勝したのは初日、平田清志さん、二日目は大阪から駆けつけた宮崎次郎さんでした。

利き酒の全国大会二位の実績を持つ加藤哲也さんは別格として賞の対象外でしたが、六種類を完璧に的中させたのは、さすがでした。

大勢の人に囲まれて皆造をお祝いした二日間。蔵元も杜氏も蔵人も、来年度への決意を新たにしました。

●純米酒（七番娘）
H16BY　山田錦／玉栄
1800ML　2,500円
720ML　1,250円

平成十六酒造年度の最後に仕込んだお酒です。待った甲斐がありました。一年間熟成させて、バランスよく仕上がりました。

山田錦らしい柔らかい甘み玉栄らしい旨味をともなう軽快な酸味、そしてでしゃばらない渋味。

お燗にするといっそう調和がよくなり、ほどよい柔らかさに食が進みます。

お燗は熱燗（五十度）でもOK。魚の塩焼き、豚肉料理などによく合います。

●純米吟醸酒（六番娘）
H16BY　玉栄
1800ML　3,045円
720ML　1,520円

香りはとても穏やかで、静かな熟成香をわずかに感じる程度。優しい渋味と心地よい柔らかな酸味がマッチしています。杜氏によると「玉栄を使用したお酒の楽しみのひとつに熟成がある」とのこと。このお酒にはその特長がよく表れています。

香り、味ともに派手さはまったくありませんが、みずみずしさを感じる素朴さと素直さが魅力。

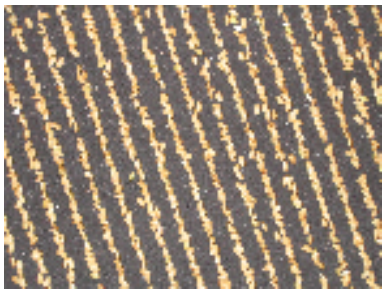
●にごり酒
H17BY
1800ML　2,300円
720ML　1,150円

トリノの冬季五輪で活躍した「カーリング娘」を思い出させるようなお酒です。

今年度最後の仕込みです。酒米の等級の関係上、純米表示はできませんが、造りは純米酒とまったく同じ。

フレッシュな甘みをともなうまろやかな香り。味はとてもパワフル、お米の味たっぷりで飲み応えがあります。お買い得の一本です。

今年も酒米作り開始



苗箱に整然と播かれた種もみ

来年度へ向けて、もう酒米作りが始まりました。すでに五百万石と山田錦の種を播き、ハウスで育苗中。

今年は自家栽培のほか糸白見で山田錦、上高野で玉栄を契約栽培します。

上高野は初の試み。どんな米ができるか楽しみです。

蔵元からひと言

昨日、初物のたらの芽をいただき、天ぷらと酒粕のお和えにして食べました。たらの芽のほろ苦さに、遅い若桜の春を堪能しました。

すり鉢でごまをよくすり純米酒粕を入れてさらに練り、みそ・みりん・少量の砂糖で味をつけます。

ゆでたたらの芽を混ぜあわせて、できあがり。

数日間、保存も可です。一度お試し下さい。

（賄い部長）

日本酒ひと口メモ②
「純米酒」

米と米麹と水。それだけを原料にして造られたのが「純米酒」です。

「吟醸酒」や「大吟醸酒」も人気がありますが、これは精米歩合が基準になっており、純米というわけではありません。

「純米」でなおかつ精米歩合六十％以下なら「純米吟醸酒」、五十％以下なら「純米大吟醸酒」と表示されています。

純米酒は味も香りも自然な感じがします。飲んだ翌日も目覚めすっきり。頭が重かったり体がだるいことも少ないようです。

今夜は純米酒を、どうぞ。

※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。