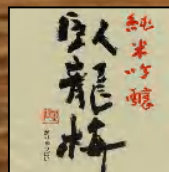


# 『臥龍梅』 蔵便り

平成二十一年師走



拝啓 今年もいよいよ押し迫ってまいりました。皆様お元気でお過ごしでしょうか。

先月はあちこちへ出かける機会が多く、ことに兵庫県には日帰りであわただしく2回出張してまいりました。まずは営業関係のご報告から。11月8日(日)、兵庫県神戸市は東灘区、六甲アイランドの神戸ベイシェラトンホテルで開催された「日本酒フェスティバル 2009～秋の陣～」に参加いたしました。小生、その昔、西宮で暮らしていた経験があり、神戸あたりはかつて知ったる庭みたいなつもりでございました。10時半までには会場入りするようにとの案内に、10時に新神戸に着けば大丈夫だとたかをくくっていたところ、駅に着いてから目的地のホテル会場が三宮ではなく六甲ライナーで海を渡った先だと知って大慌て。さすがに三十年もたつとかなり様子が変わるようです。主催者に遅刻をお詫びしながら会場にすべりこんで、大急ぎでブースの準備を整えました。入場予定者が1,000名近くとのことで、開会と同時に大勢のお客様が詰めかけました。わが臥龍梅にとって関西圏はまだ未開拓の市場です。お客様からの反応が心配だったのですが、大好評で、用意した720ml壺24本がすっからかんになりました。お客様から口々に「どこで手に入るのか?」と聞かれ、「今、この場で売ってもらえないのか?」という声まであって反響の大きさにびっくりしました。



さて、その翌週の11月14日(土)には昨年に引き続き、兵庫県西脇市の契約農家まで山田錦の買い付けに行つてまいりました。玄米を検分した上で、トラックへの積み込みに立ち会うのが目的です。生産者の話では今年栽培に苦勞されたそうで、こちらではめでたく特等の評価がとれましたが、例年に比べると特等の評価がもらえない農家が多かったようです。当社の場合、35%まで精米して仕込みますので、高精白でも割れないように、山田錦のわりにはわざと心白の大きさを小さめに調整して生育してもらっております。小さめの心白で特等の評価がとれるところが、こちらの生産者が山田錦栽培の名人たる所以です。圃場で栽培の苦勞話をうかがっておりますと、目の前になんと白鷺が舞い降りてきました。田んぼの中のカエルやらミミズやらを食べるのだそうで、汚染のない肥沃な土壌である証拠です。良質の山田錦が手に入りましたので、今年も必ずや美味しい大吟醸をお届けできるものと思ひます。皆様、楽しみにお待ち下さい。



勢ぞろいした蔵人の面々



今月は、先月に引き続き**五百万石 55%の純米吟醸袋吊り雫酒**と**無濾過生原酒**をご案内いたします。人気商品ということで、今年は例年よりも増産いたしました。まだお求めでないお客様はお早めにご注文ください。また、今月は吟醸粕もご案内いたします。臥龍梅の吟醸粕で作った甘酒を是非とも一度お試しください。

気ぜわしい毎日ですが、インフルエンザなど召しませぬように。

平成21年12月吉日

敬具

鈴木克昌