

『臥龍梅』 蔵便り

平成二十二年長月



拝啓 初秋の候、皆様お元気でお過ごしでしょうか。日中はあいかわらずうだるような暑さですが、それでも朝晩はいくらか涼しくなってきました、日本酒シーズンの到来を感じさせます。

今月はまず、そろそろ蔵で造りの準備に入る麹屋の神谷君からのご報告。



少々前のことですが、7月27～29日、岩手県の石鳥谷でおこなわれた南部杜氏酒造講習会に今年も行ってきました。酒造りにたずさわる人々が、地元、岩手県はもとより全国から集まってきて、ありがたい話を熱心に聴講するという会です。参加者も若者から年配の方までバラエティーにとんでいてかなりの熱気です。私はこのところ毎年参加しているのですが、年々若い人が増えているように感じます。



では、聞いてきた話の中から一つ。酒造りに使う酒米は心白があるという性質上、洗米するとどうしても割れやすいのですが、割れると酒造りにとっては不都合なことが多いのでなるべく割れる率は少ない方がよいのです。そこで精米してから一ヶ月くらいは使用せず倉庫に寝かしておくのですが、その置いてある場所の湿度とかもけっこう割れる率にかかわってくるということがデータとしてあるようです。今年はそういうことにも気を配ってやってみようと思っています。

(神谷 昌宏)

灯下書に親しむの候を控え、日本酒関係の本を2冊ほどご紹介いたします。1冊目は**呑んべい道**(粋な呑んべい育成委員会委員長・山葵夕子著 榊マガジンランド 1,286円)。東京の日本酒ファンなら知らない人はないという居酒屋、**荻窪いちべえ**の店主**桂馬定雄**さんの全面協力のもとで執筆されただけあって、初心者から**つうま**までを満足させる内容です。小生には、巻末の**荻窪いちべえ物語 PART1～3**が繁盛店の内輪話を聞かせてもらっているようで、ことに興味深く読めました。**いちべえ**推奨の数々の銘柄や美味しそうな酒の肴、酔っ払っている人たちの笑顔の写真をみただけで楽しくなってきました。2冊目は**日本酒手帳**(SSI 監修 東京書籍(株)発行 1,400円)。さすが Sake Service Institute の手になるだけに、日本酒の基礎知識にはじまり、北は北海道から九州まで200弱の銘柄と蔵が手際よく紹介された手帳サイズの小冊子です。持ち歩きに便利で、巻頭の掲載銘柄地図が楽しく目を引きます。



さて、今月は**ひやおろし**の純米吟醸酒二点に加え、冷やでも燗でも美味しくいただける本醸造酒をご案内いたします。どのお酒も味の**のり**は抜群です。**ひやおろし**の純米吟醸酒は数量限定ですのでお早めにご注文下さい。

季節の変わり目のことゆえ、お体には十分お気をつけ下さい。

平成22年9月吉日

敬具

鈴木克昌