

# 『臥龍梅』 蔵便り

平成二十三年水無月



拝啓 例年になく早い入梅が伝えられておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。



わが臥龍梅が清流、興津川の伏流水を仕込み水として造られていることはご存知かと思いますが、その興津川は鮎釣りのメッカとしても有名です。「5月20日の解禁日には約1,800人の釣り客が訪れ、午前5時の解禁時間を過ぎると一斉に川に釣り糸を垂らした。興津川漁協の話によると、『今年のアユの生育はほぼ例年通りだが、中には身の大きいアユもいる。アユは海にいてプランクトンを食べるより川のコケを食べる方が身が大きくなる。3月11日の東日本大震災による津波で押し上げられ、例年より早く遡上したアユが、川のコケを食べ成長したのではないか』とのこと。」(5/21 毎日新聞地方版より) 緑豊かな清流に竿を連ねる釣り人の姿は毎年恒例の風物詩ですが、こんな長閑な光景の裏にも大震災の影響が潜んでいるとは思いませんでした。

さて、同じく毎年この季節になると蔵で始めるのが粕掘りの作業です。ご存知でない方も多いと思いますのでちょっとご説明いたします。清酒製造の最終段階で、醪(もろみ)を透明な液体=お酒と固形分=酒粕に分離する工程を上槽(じょうそう)と言います。上槽したばかりの酒粕は真っ白でやわらかくお酒の香りも高いので、新粕と呼ばれ水に溶かして甘酒の材料にします。甘酒はビタミンやミネラルが豊富で栄養豊かな健康食品です。TVで取り上げられたせいもあってか、この冬、甘酒が大ブームとなりました。どこの蔵でも、上槽した酒粕を甘酒の材料用に出荷し、残りの酒粕はタンクに放り込んで踏み固めて貯蔵します。やがて、夏場に向けて外気温が上昇するとともにタンク内の酒粕は二次醗酵して次第に色が濃くなり、独特の風味が出てきます。これを再度タンクから掘り返す作業を粕掘りというわけです。掘り出した酒粕は熟成粕と呼ばれ、わさび漬や、魚の粕漬、奈良漬の材料として用いられます。6月ごろはまだ色も薄く香りもそれほどしませんが、8月ともなると熟成が増して色はあめ色に変化し、独特の風味もかなり強烈になってきます。こうした粕は奈良漬に使用されます。よく誤解されますが、真っ白な新粕も奈良漬用の古粕も、もともと同じもので熟成の度合いが違うだけなのです。粕掘りは、何しろ背丈よりも深いタンクの中に入ってスコップで掘りかえすのですから、きつい作業です。これが終わると蔵は夏を迎えることになります。



今月は、お待ちかね、備前雄町を使った純米吟醸の袋吊雫酒と梅酒をご案内いたします。梅酒はこれまで市販しておりませんでしたが、ご要望にお応えして発売するものです。どちらも数量限定ですのでお早めにお求めください。

いよいよ田植えも始まり、夏近きを思わせます。皆様のご無事息災をお祈りいたします。

敬具

平成 23 年 6 月 吉日

鈴木 克昌