

『臥龍梅』 蔵便り

平成二十四年水無月



拝啓 いよいよ田植えも始まり夏近きを思わせますが、皆様お元気でお過ごしでしょうか。



わが臥龍梅は清流、興津川の伏流水を仕込み水に用いて造られています。興津川は鮎釣りの名所としても知られております。先月 26 日、今年も興津川の鮎釣りが解禁となり、好天の中、大勢の釣り人が早朝から駆けつけて釣竿の放列ができました。実は昨年 9 月に静岡県

を直撃した台風で上流域の道路がかなりの損害を被っておりました。そのため、その復旧工事や 4 月初旬の大雨、水温低下の影響やらで今年は例年より 1 週間遅れの解禁となりました。漁協関係者の話では「水位は平年より 10 センチほど低いが濁りはない。人出も多く、友釣りのおとりが足りなくなるほどよく釣れている」そうで、やれやれです。釣りたての鮎の塩焼きで一杯やる臥龍梅の味はまた格別です。

さて、毎年この季節になると気がかりになるのが広島の全国新酒鑑評会の結果です。5 月 18 日朝、酒類総合研究所の HP を検索していた佐野君から「金賞に入っております」と報告があり、早速、岩手の菅原杜氏にお祝いの電話を入れました。4 月には南部杜氏自醸清酒鑑会の成績発表があり、めでたく優等賞をいただいておりますが、金賞受賞の喜びはまたひときわです。今年で南杜は第 93 回、全国は第 100 回の開催になるそうで、こんなところにもわが酒造業界の歴史と伝統を感じます。

上記の金賞受賞酒を一堂に集めて飲み比べできる**平成23酒造年度全国新酒鑑評会公開きき酒会**が開催されます。6月15日(金)10:00~13:00、16:00~20:00の二部制で、場所は**池袋サンシャインシティ**です。全国の酒蔵が酒造組合単位で出展する**第6回全国日本酒フェア**もあわせて同じ会場で開催されます。蔵元が腕によりをかけて造ったお酒がこれだけ揃う機会は他にはありませんので、東京近郊の皆様には是非ともご来場をお薦めします。私もきき酒会には出かけますし、日本酒フェアの静岡県のブースには弊社のスタッフが詰めている予定です。(ただし、例年わが臥龍梅はすぐに売り切れてしまいますので早めにお越しください。) 両イベント共通券が前売りで3,000円、当日売りで3,500円です。詳細は酒類総合研究所か全国酒造組合のHPでお確かめください。



今月は**金賞を受賞した平成 23BY の大吟醸**をご案内いたします。是非ともお試しく下さい。昨年秋に**名古屋国税局のトップ賞**に輝いた**平成 22BY の大吟醸**と飲み比べてみるのも一興です。また、**涼風夏酒**と命名した暑い夏に向けた**純米大吟醸**の新商品、昨年あつという間に売切れてしまった**梅酒**の新酒もご案内いたします。いずれの商品も数に限りがございますのでお早めにお求めください。

初夏の候、皆々様ますますお元気で。

平成 24 年 6 月 吉日

敬具

鈴木 克昌

