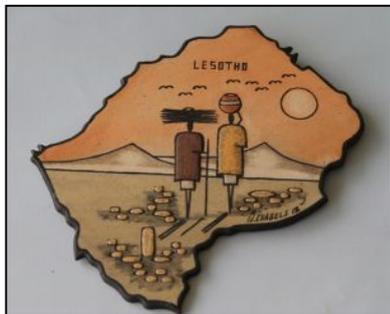


『臥龍梅』 蔵便り

平成二十五年弥生



拝啓 寒さもようやく衰えはじめましたが、皆様お元気でお過ごしでしょうか。



レソト王国という国をご存知でしょうか。世界地図で見ますとアフリカ大陸の南東部に位置し、南アフリカ共和国に周りのすべてを囲まれている内陸国です。面積は九州の7割程度で、国土全域が標高1500mを超えることから涼しく穏やかな気候に恵まれ、「アフリカのスイス」と呼ばれているそうです。先月18日、そのレソトの特命全権大使、リチャド ラモエツイさんと奥様で一等書記官を勤められる ラモエツイ リケレコ マモサさんご夫妻が弊社に蔵見学においでになりました。自国の工業発展に資するために静岡の地場産業を視察するというのが来場の主旨ですが、昨年秋に静岡で開かれたコンベンションの懇親会場で乾杯に飲んだ臥龍梅が気に入ったというのも理由のひとつのようです。大使夫妻のほかにも東京の大使館関係者2名、静岡市役所関係者4名、計8名のお客さまを蔵にお迎えしました。大使が細かなことまで熱心に質問されたのが印象的でした。酒を上槽した後の酒粕はどうするのかと聞かれましたので、甘酒にして飲んだり、タンクに踏み込んで二次醗

酵させたものをわさび漬けの原料にするのだと説明したところ、レソトでも同じだとの話。何でも、幼い頃、大使のお祖母さんが自宅で穀物を醗酵させてお酒を造り、搾り粕で美味しいクッキーを作ってくれたとのこと。つくづくお酒は万国共通の文化だと感じます。さて、蔵見学の後は試飲会というのがお決まりのコースで、自宅でささやかな宴を催しました。畳の上で日本食というおもてなしで大丈夫かしらと心配だったのですが、我が家の座敷で生のお刺身や鮨を肴に臥龍梅をたっぷり召し上がっていただきました。レソトを玄関口にしてアフリカ各国へ臥龍梅を出荷する日が来ることを祈念してお別れのご挨拶をいたしました。

その翌週の22日、静岡商工会議所が主催する「静岡のご当地グルメ&地酒を味わう」というイベントに参加しました。商工会議所の会員に地元の食文化を改めてアピールするのが目的で、静岡おでん、清水もつカレー、桜えびやきそば、いわしカレー等のB級グルメに加えて静岡の地酒3蔵がブースを設けて食事とお酒を供しました。2時間の予定でしたが、わが臥龍梅のブースでは用意したお酒が1時間ほどですっからかなくなってしまいました。地元での認知度が一際高まってきたのを実感いたしました。



さて、今月はお待ちかね、**愛山**を原料米にした**純米大吟醸酒**をご案内いたします。その名も**開墾十里香(かいびんじゅうりにかおる)**。壘を開ければふくよかな香りが十里四方にまで届くお酒という意味です。我が家に伝わる掛け軸の文字ですが、これぞというお酒ができたときに使おうと、とって置いた名称です。その何に恥じない素晴らしい出来栄のお酒です。どなた様も是非ともお早めにお試ください。

早春の候、皆様にはますますお元気で過ごされんことを。

敬具

平成25年3月吉日

鈴木 克昌