

『臥龍梅』 蔵便り

平成二十五年師走



拝啓 寒気いや増す今日この頃です。夏から秋をとばしていききに真冬になってしまったようで、こんなときはとかく体調を崩しがちですが、皆様お変わりなくお過ごしでしょうか。



上：山田錦 下：愛山

今年も 11 月 16 日(土)に兵庫県西脇市まで原料米の買い付けに行っていました。朝 7 時半に出発し、静岡から東海道・山陽新幹線、山陽本瀬、加古川線と乗り継いで、12 時半に西脇市に着きました。都会の喧騒から離れた別世界のような風景で、今年は秋が遅かったせいか田んぼの向こうに見える山肌は紅葉の盛りでした。皆様に毎年ご報告しているとおおり、この土地の契約農家を紹介してもらい、弊社では数年前から山田錦を直接購入しております。昨年からは愛山も分けてもらうようになりました。空気も水も清浄で、昼と夜の寒暖差が大きく、なるほどこういう土地なら高品質の酒造好適米が生育するのだなと納得されます。今でも覚えておりますが、弊社の契約した農家は、話が決まると真っ先に何%の精米で使うつもりかと質問してきたものです。鑑評会出品用にするつもりなので 35%の予定だと告げますと、それではあまり心白を大きくしないで特等をとれるよう努力しましょうと言ったものです。さすが山田錦一筋で 60 年以上のキャリアを持つ米作農家だ、どの世界にも専門家はいるのだなと感心したものです。今年も田んぼのあぜ道のような道路に苦労して大型トラックを乗り入れて積み込みました。写真をご覧ください。これが平成 25BY の山田錦と愛山です。皆様に安心して美味しいお酒を飲んでいただくために、その基本である原料米の買い付けに立ち会うことは蔵元の姿勢として昨今特に重要と考えております。今年も必ずや美味しいお酒が出来上がるものと思えます。皆様楽しみにお待ちしております。さて、西脇市から帰った翌週の 18 日(月)、地元のケーブル TV 局、トコチャンネルズこと榊TOKAI ケーブルネットワークの横山さんが蔵の取材に見えました。

弊社の蔵は裏山が迫っているため電波状況が悪く、日頃から有線のトコチャンネルズを見ておりましたので大歓迎です。NHK の生放送や、地元民放各局の取材を受けたこともあります。ケーブル TV の取材はまた一味違っております。企画から台本、取材の打ち合わせ、撮影、音声の収録まで、全部一人でやってしまいます。手作り感が何とも微笑ましく好感を持ちましたが、やっている本人はたった一人で番組を仕上げるわけで真剣そのものでした。



さて、今月は平成 25BY の新酒として、五百万石を使ったお酒に加え**山田錦 55%の純米吟醸無濾過生原酒、菅富士 55%の純米吟醸無濾過生原酒**、さらに**活性にごり酒**をご案内いたします。どれも素晴らしい出来ばえと自負しております。どちら様もお早めにご注文ください。とかくあわただしい年の暮れ、どうぞご自愛のほどを。

平成 25 年 12 月吉日

敬具
鈴木 克昌