

# 仕込んで花は咲く

## 自家醸造が復活して六回目の春



桜のつぼみがふくらみかけた四月上旬。太田酒造場では、最後の上槽を終え、無事に皆造を迎えました。早いもので、

醸造再開から六回目の仕込みを終えたことになりました。

仕込み期間中は、時間に追われて作業しがちですが、この六年間どれだけ忙しくても大切にしている作業があります。

作業中に落とされた米粒、麴を皆で一粒ずつ拾い集める『米拾い』です。

「米拾いをしていて、皆が酒造り再開の喜びに満ちていた一年目を思い出します。」と、太田社長は話します。

初心に戻り、気を引き締めてくれるこの時間。蔵には無くてはならないものになっているようですね。



復活した木槽での上槽作業

**まるごと 蔵便り<sup>®</sup>**  
**べんてんむすめ**  
 平成20年 花咲き号  
 有限会社 太田酒造場  
 「蔵便り」編集部  
 TEL 0858-82-0611  
 FAX 0858-82-0612

## 19BY酒造り回顧

蔵の屋根の雪に守られながら、昨年比四十%増の仕込みを達成、十二人の娘が誕生しました。

この増量に一役かったのが、復活した木槽です。袋詰め、積替えなど、上槽の作業能力が向上しました。

また、6号酵母を中心として純米酒を仕込みました。全体的に香りは穏やかですが、ふくらみがあり力強い印象です。今年の娘たち、夏を越え、どう秋上がりするのか、今から楽しみです。



積み重ねられた酒袋

## 若桜産米増産計画

昨年と一昨年は、天候不順による不作で収量は大幅に減少。良い原料米をいかに確保するかが課題でした。

今年、栽培農家が二軒増えました。耕作面積は、山田錦が65アール。五百万石が80アール。玉栄は倍増の1ヘクタールを栽培します。



甑(こしき)で酒米の種子消毒

米栽培責任者でもある中島杜氏は、「来季の酒米確保の目途もたち、ほつとしていきます。あとは天の神様にお願ひするのみです。」と、不作だった二年間の本音をほろり。酒造りと同じく、天候に左右される米作り。環境に対応した物作りも、大きな課題のようです。

## ●奈良漬4個入り「赤箱」新発売



奈良漬150g 4個入り

2,000円

定番の「純米酒と奈良漬セット」に加えて、奈良漬4個を箱に入れた、通称「赤箱」を新発売しました。お土産、ご進物にご利用下さい。

## ●純米生原酒

槽汲(ふなくみ)



1800ML 3,200円  
720ML 1,600円

槽口から出てきた「中汲み」部分を蔵の中でビン詰めしたものです。新酒独特の旨味・酸味・渋味が味わえます。

## ●純米酒(一番娘)

H18BY 五百万石



1800ML 2,500円  
720ML 1,250円

18BY一番の、お転婆娘の登場です。新酒では、洪くて硬くて暴れる酸にお手上げでした。その娘が見事に成長。お酒って生き物なんですね。

## ●純米吟醸(六番娘)

H18BY 玉栄



1800ML 3,045円  
720ML 1,520円

香り、味ともに派手さはありませんが、素朴さが魅力。バランスが良いのはやはりお燗。美味しい料理で、腰を据えて楽しみたい一本です。

## ●日本酒ひとロメモ<sup>®</sup>

「火入れ」

飲み残した新酒の王冠が「ポン」と、飛んだことはありませんか。これはビンの中で、酵母・酵素が活動し、発酵しているからです。お酒を加熱すると、これらの活動が停止します。この加熱殺菌のことを「火入れ」といいます。また、製造工程の中で混入した雑菌も死滅し、お酒が劣化しにくくなります。火入れされたお酒は、密閉されたタンクやビンの中で熟成され、静かに出番を待ちます。ひと夏を越えた、秋上がりの味が楽しめるのも、火入れ作業のおかげです。

ちなみにこの火入れ技術、室町時代には考案されていたとのこと。先人の知恵に感謝です。

## ●蔵元からひと言

明治四二年に創業して以来、おかげさまで来年百歳を迎えようとしています。これまで、お世話になりました皆様へ感謝すると共に、商売を続けて行けるよう頑張るつもりです。今後ともご声援よろしくお願い致します。

(四代目)



※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。