

しろみて祝って入梅 来季へ向けて酒造りは米作りから



しろみては、田植えの終わりを祝い、秋の豊作を願う行事です。若桜町内でもしろみての日は、各家庭でぼた餅を作ったり、各集落でお酒を飲み、ご馳走を食べたりして、にぎやかに田植えの終わりを祝います。農村地域ならではの重要な歳時記のひとつですね。

6月5日、太田酒造場は自家栽培山田錦の田植えを無事に終え、従業員、家族一同でしろみて(代満)を祝いました。

まるごと 蔵便り①
べんてんむすめ
平成19年 しろみて号
有限会社 太田酒造場
「蔵便り」編集部
TEL 0858-82-0611
FAX 0858-82-0612



自家栽培田(五百万石)の田植え

良い酒米は低タンパク
良い酒米の条件のひとつに、お酒の雑味の原因となる「タンパク質」が少ないことがあります。これは施肥、特に窒素の量と関係が深いそうです。

昨年の若桜産の酒米は、収量はやや少なかつたものの低タンパクで満足できる品質でした。米栽培の責任者でもある杜氏の中島は「低タンパク米を作り、しっかりと溶かす。米の旨みたっぷりのなお酒にしたいですね。」と、米作りへの意欲と来季の酒造りへの抱負を語りました。



目標本数一萬本

自家栽培でのキュウリ作りが始まりました。五月上旬の種まきから始まった苗作り。苗の段階でナメクジ被害に会いながらも、無事定植することができました。今年度は、畑を一箇所にして昨年より二週間早めに定植。また、灌水チューブをビニールマルチ中に敷設するなど「効率よ



植え付けされたキュウリの苗

く長期間収穫できるかが課題」と、なら漬部長は話します。契約栽培を含めた今年のキュウリの目標収穫本数は一萬本。収穫は早いもので七月上旬から始まり、天候に恵まれ、生育が順調であること祈っています。



●純米酒(四番娘)

H17BY 玉栄

1800ML 2,500円
720ML 1,250円
H17BY、最後に登場する純米酒です。一年以上熟成し、薄い琥珀色。玉栄らしいしっかりとした味わいです。

若くて渋いけど個性豊かで、辨天娘らしい『四番娘』です。しばらくのあいだ目が離せそうにありません。『娘』の成長にご期待ください。

●純米にこり酒

H18BY 玉栄(若桜産)



1800ML 2,500円
720ML 1,250円
お待たせしました。いよいよH18BY純米にこり酒の販売開始です。まったくとしたクリーミーさが魅力。しかし喉ごしはスッキリ。お燗しても甘・酸のバランスが良く、つつい飲み過ぎてしまいうです。『純米にこり爛』ぜひお試しください。

以前より諸資材のコストアップ等があり、コスト吸収に努めてまいりましたが、製品の安定的な製造を行うために価格を改定させていただくことといたしました。

なら漬価格改定の

お知らせ

今後安全で美味しい製品づくりに努めますので、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

●なら漬新価格

大根なら漬 3000g 8500円
2000g 5000円
1500g 4500円
きゅうりなら漬 1500g 4500円
(平成十九年六月一日改定)

日本酒ひとロメ⑧ 「色」

日本酒は「無色透明」と思っている愛飲家も多いのではないのでしょうか？
実は日本酒も、他の洋酒と同じく色が着いています。新酒のときは薄い山吹色。熟成するにつれ、その色は深まります。お酒に色が着いているのはごく自然なことなんです。

お酒を活性炭でろ過すると無色できれいになります。業界では「化粧する」とも言いますが、残念なことに、良い味も取り除いてしまいます。

ちなみに太田酒造場の純米酒は、タンクごとの個性を楽しんでいただくため、活性炭ろ過はしていません。山吹色した辨天娘の純米酒は、『すっぴん娘』だったんですね。

蔵元からひと言

近所の仲間たちと餅米を作ることに。素人が手植えで除草剤なしの無農薬。
先日、草だらけの田んぼに入り、皆がヒエ取りに汗を流しました。あまりのきつい作業に、畦で喉を潤してばかり「高い餅米になったなあ」とりあえず元気
で楽しくをモツ
トーに頑張ります。(大地の男)



※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。