

さあ秋、仕込みは近いぞ

醸造再開10年目、初心忘れず



厳しい残暑の続く9月上旬、若桜町内の田んぼで稲刈りが始まります。太田酒造場は今季の仕込みへ向けて蔵の準備に取り掛かりました。

まるごと 蔵便り21

べんてんむすめ

平成23年 収穫日 和号
有限会社 太田酒造場
「蔵便り」編集部

TEL 0858-82-0611
FAX 0858-82-0612

出穂前に皆で勉強会
7月29日、八頭農業改良普及所のご協力のもと、今年度2回目の酒米勉強会を開催しました。契約栽培農家の皆さんと一緒に、町内全ての圃場を視察し、穂肥について検討。また、イネアオムシ多発による葉の被害が確認され、出穂前の防除を早期に行うこととなりました。

その後の懇親会では、蔵

醸造を再開した平成14年の冬、小さな仕込みでタンク2本の純米酒を造りました。あれから10年。その間、麹室の改造、古い木槽の修繕など、造りにあわせて設備にも手を加えてきました。今季は、甑、釜など蒸米関係の設備改良も計画しています。「一に蒸し、二に蒸し、三に蒸し」という言葉があるように良い蒸し米であることが酒造りの基本です。醸しに携われることに感謝し、基本を忘れない。それが蔵元一同、10年目の酒造りへの思いです。



高野の圃場にて

元の思いを伝えるとともに生産農家の皆さんと情報交換でき、有意義な会となりました。

今年の酒米はまず順調
稲刈り前の9月上旬、台風12号が上陸し、全国各地に被害をもたらしました。台風は県東部を直撃する進路で、若桜町も大雨となりましたが、幸い風はほとんど吹かず、自家栽培の強力田に水門を超えた水が流入した程度の被害でおさまりました。



倉庫で検定を待つ酒米

9月現在は、鳥姫・五百万石の刈取りが終了。一部の品種で予想収量を下回ったものの、昨年のような高温障害はなく、今のところ昨年

より多い収量になっています。残るは、玉栄と強力、山田錦。天候に恵まれ刈取りが無事終わることを願います。

豪州で燗酒を伝道

6月半ば、10数蔵の蔵元さんとともにオーストラリアのシドニーにて、【SAKE WA JUMBA (酒は純米)】に参加させていただきました。*酒販「サケネットオーストラリア」高橋氏主催。



海外でもお燗です

予想以上の豪州の方々から純米酒を嗜好して、或いは興味を持っておられました。これも高橋氏の地道な努力のおかげです。中には熱心な方もおられて激励されることも。元気を頂いた豪州出張でした。

街めぐり酒めぐりの夜

近年、お料理屋さんや蔵元さんがペアを組んでそのお店をお客さんがハシゴするというイベントが各地で開かれています。

大阪は日本酒「固めシリーズ」のイベント「日本酒☆ゴーアラウンド」、松江の「エンズイギリ」、広島島の「地々酒ぐ(じぐぐ)」等です。

辨天娘は松江に続き今回は大阪にも参加させてもらう事になりました。チケット代わりのパッチを購入すると34軒の各参加店でお酒が一杯サービスになります。



Copyright 2008smilenihonshu
日本酒のキャラクター さかざきんちゃん

日本酒の日10月1日にお邪魔したのは、日本酒「固め主催者」の一人である「蔵朱」さんです。蔵朱さんの美味しいお料理とともに、熱々燗を楽しんでいただきました。

●純米吟醸／山田錦

H 22 BY 若桜糸白見産
山田錦55%精米



●純米／強力

H 22 BY 若桜赤松産
強力70%精米



22 BY になったお酒です。

編集ごぼれ話

醸造再開後の平成15年の春、蔵内でささやかな感謝の会を開きました。年が経つごとに参加者の輪が広がり、春は「純米燗酒の会」秋は「酒米収穫祭」として、お酒と地のものを使った手料理を楽しんでいただく会を設けました。

そして平成23年、春は純米燗酒の会改め「辨天娘試飲会」として酒販店さんやお料理屋さん等プロの方向けの呑切会に。秋は引続き地元・一般の方への会として再スタートを切りました。

私たちは「程よい不便」によって守られている若桜の自然のお陰でお酒造りができています。不便な場所にも関わらず県内外から訪ねて来て下さる。大変有難いこといつも感謝しております。

蔵元から一言

今年も暑い夏でした。適度な雨もあり田畑の雑草はグングン成長します。畦草と休耕田の草刈りが朝夕の日課となっています。現在のように機械のなかった昔どのようにして原野を開拓し、農地を守ってきたのでしょうか。先人達の知恵と努力に脱帽です。

(ANB 45)



※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。