

秋上がりの季節です

搾りたてのお酒は荒々しくて渋いものです。そのお酒を火入れ(殺菌)して、じっくりと熟成させます。夏の暑さに耐えたお酒は、土用の丑の日を過ぎる頃から丸みを帯び、秋には味と香りのバランスがまとまり呑み頃を迎えます。これを『秋上がりする』といいます。

『純米山田錦』完売

五月より販売を開始した「純米酒・山田錦」、完売いたしました。

このお酒、『秋あがり』の味を楽しみたくなく売り切れてしまいました。純米らしい味わいが始め、楽しみにしていた時期だけに、少しばかり残念です。

このお酒に続き、昨年度仕込み第2号「純米酒・玉栄」の販売を開始しました。芯があり力強く、夏から秋、そして冬にかけての熟成も楽しみなお酒です。

五百萬石出穂

自家栽培での酒米作りも二年目。六月、七月の前半は好天に恵まれ、病害虫の発生も少なく順調です。今年初めて栽培した五百萬石は極早生の品種ということもあり、七月十七日には穂が出ているのを確認しました。予想以上に

早い出穂となり、お盆休みの八月中旬に穂が出揃いました。このまま順調にいけば、九月上旬には刈り取りとなりそうです。



秋上がりの季節です。純米酒玉栄、発売開始しました。

■H16BY 純米酒玉栄精米歩合65%

平成十六年度の仕込み第二号、「純米酒玉栄」の販売を開始しました。



正直、飲み頃にはもう少し早いでしょか。香りは穏やかで、お茶の葉を炒ったような心地よい香りがかすかにします。常温では、口の中でもたつくような余分な甘さは全くなく、純米酒ならではの渋みと酸にこの酒の『芯』を力強く感じます。

お燗(50℃前後)にすると、「ありゃ？味が薄くなった？」と感じるかも知れませんが、そこは心配無用。少しずつ温度が下がるにつれて、隠れていた上品な旨味が現われてきます。程好い酸のおかげで味切れが良く、いつまでも口の中に味が残るようなことはありません。

秋といえば食欲の秋、収穫の秋。そしてお酒は『秋上がり純米』。食べ物もお酒も美味しいこの季節に、『純米玉栄』をお楽しみください。

■お燗を楽しむなら『湯燗徳利』

九月に入るとすぐ、弁天神社の大祭が行なわれます。毎年の季節になると朝晩めっきり涼しくなり、お燗が恋しくなる季節でもあります。ということで、今回はおすすめ酒燗器をご紹介します。

下のあまり見慣れない陶器、『湯燗徳利』といいます。まず右の容器に熱いお湯を入れ、お酒を入れた左の徳利を浸けます。待つこと2〜3分。

徳利を引き上げ酒燗の出来上がりです。お酒が冷めかけたら再びお湯に浸け保温できる優れものです。

一人でちびちびやりたいときには、楽しい夜の友になってくれます。



湯燗徳利 1,500円

■平成十七年度

胡瓜の入荷と漬け込み状況

【入荷状況】

今年度初入荷は六月二十五日。今年は、雨量が少なめのため、やや小ぶりながら品質の良いものが入荷しています。八月十七日現在の入荷は約8000本。昨年より3000本程多く入荷しています。

【収穫・搬入】

収穫は、適期収穫と取り残し確認のため朝と夕方二回行なわれます。出荷適期のもを一日おいてしまおうと肥大過多で商品として漬け込むことはできません。そして収穫された胡瓜は毎朝、生産者の方に持ち込んでいただきます。早朝の持ち込みということもありシーズンの最初の頃はこんなことも、「持って来たけど玄関が締ってたでえ〜。」



若桜町香田の胡瓜畑

【選別】

大まかな選別は、生産者にお願ひしています。そして当店へ持ち込み後、本数確認を兼ねて再び選別を行ないます。

選別基準は、長さ22cm以上、太さ3センチ程度。そしてキズと曲がり具合を確認します。少々のキズは粕漬け段階で目立たなくなりますが、かさぶた状の硬いキズのものには使用できません。少々の曲がりには漬け込みにより修正できます。

【漬け込み】

選別した胡瓜は、水洗い後三回の塩漬けを行ないます。一回目の塩漬けは二日間、二回目の塩漬けは約十日間。三回目は約三ヶ月間の漬け込みとなります。現在三回目の塩漬けの段階で、あと一カ月後にやっと粕漬けに入れる予定です。

若桜きゅうり奈良漬 150g 400円

若桜だいこん奈良漬 150g 400円

若桜だいこん奈良漬 300g 750円

若桜だいこん奈良漬 150g 400円

