

## お酒と大根奈良漬けの 仕込みが始まりました

若桜産酒米で四仕込み  
今年の仕込み一号は自家栽培した  
五百万石を使用した純米酒です。十  
一月一日に麴用の洗米、翌日はその  
米を蒸して麴造りにとりかかりまし  
た。

今シーズンは、糸白見産天日干し  
山田錦を使用した仕込みなど、若桜  
産の酒米だけを使  
用した仕込みも四本  
計画しています。

初搾りの予定は十二  
月下旬。新酒は、今  
年も「槽汲」として  
販売予定です。  
お楽しみに。

### 大根初入荷

十月二十四日、つく米地区で契約  
栽培していただいた大根、約100  
0本が初入荷しました。さっそく皮  
むきを済ませ、一回目の塩漬けを行  
ないました。

今年、台風被害にあった昨年に  
比べ大型のものが多く、太さ長さと  
も2Lクラスの立派な大根ばかりで  
す。味も良く、好天続きで甘味があ  
りました。

町内で契約栽培をお  
願っているその他  
の産地の生育状況も  
順調な様子です。

今年、安心して  
収穫、漬け込みに  
専念できそうです。



## 16BY純米大吟醸(四番娘)発売開始しました。

### H16BY 純米大吟醸

自家栽培山田錦 精米歩合45%  
『四番娘』です

平成十六年、初めて酒米の自  
家栽培に取り組みました。品種  
は山田錦。その中で色々な  
出来事がありました。

小学年生に  
よる田植えと  
稲刈り、熊と鹿

の出没、台風により増水した  
来見野川の水が堤防を越えて流れ込む・・等々。初  
めての米作りを楽しみつつも、米作りの大変さと自然  
の力を実感させられました。その山田錦で仕込んだ純  
米大吟醸、いよいよ発売です。

まずは常温20℃前後で。香りはおとなしく、わず  
かに洋梨のような甘い香りがします。春先は、口の中  
で暴れる酸と渋さから「お転婆娘」をイメージしまし  
た。半年経過した今ではその酸も穏やかに感じる程度。  
その分、口の中の旨みの輪郭をきっちりと感じさせ  
てくれます。咽喉越し後、舌の上に残るわずかな渋み  
と酸が爽やかさと味切れの良さとして伝わります。

お燗なら50℃前後で抜群にバランスがよく、自然  
と料理に手が伸びてしまいます。

平成十六年度、四本目の仕込みで誕生したお酒なの  
で、『四番娘』と呼んでいます。通称、『四番娘』よろ  
しくお願ひします。

### H16BY 純米酒玉栄精米歩合65%

現在販売中の二番娘、そろそろ販売終了となります。  
続いて登場するのは五番娘。二番娘と同じ玉栄のお酒  
です。

昨シーズンの麴造り。破精込み 1800ML 2,500円  
(麴菌が蒸米に入り込む)が良く 720ML 1,250円  
なく造りを通して苦勞し、難産  
の末に生まれたお酒です。

先日、数ヶ  
味見しました。  
詳しくは次号  
にてお知らせ  
いたします。



### 平成十七年米作り

十月十三日、自家栽培米の等級検査を受けました。  
四月一日から始まった今年の米作りも、これで終了し  
ました。

今年、約五〇〇アルの水田で、五百万石と山田錦  
酒米を栽培。六、七月上旬にかけては、雨が極端に少  
なく干ばつ傾向。好天続きでしたが、分けつと株の太  
りは昨年以上でした。  
梅雨末期に一部の田圃で害虫による被害が多少ありま  
した。

九月月上旬、心配していた台風がいに上陸。刈取りを  
控えた五百万石の倒伏が気掛かりでしたが、なんとか  
持ち堪えてくれました。

また、昨年悩まされた若  
桜の山の動物たちも、今年  
は出番がありませんでした。

五百万石の刈取りは九  
月七日。粒張り良く収量  
は八俵半(反当)、特等で  
した。山田錦の刈取りは  
十月六日。収量は六俵半。  
目標としていた七俵には  
届きませんでしたが一等  
でした。



五百万石刈取り (9月7日)

### 純米酒の夕べ、美酒鍋を楽しむ

日本酒の日の十月一日、『第一回純米酒の夕べ』と題  
して純米酒を楽しむ会を開催しました。参加者は二十  
数名。当日は、きき酒練習会の後、純米酒とメインデ  
ィシユの美酒鍋を楽しみました。

美酒鍋とは、広島県西条地方の郷土料理で、肉と野  
菜を日本酒だけで煮込み、塩コショウのみで味付けす  
る鍋料理。今回は、ちよつと贅沢に純米酒を入れての  
美酒鍋に挑戦しました。もちろん、ほとんどの参加者  
が見るのも食べるのも初体験。期待反面、恐る恐ると  
いった様子でした。

が、予想に反し? 味は大好評。煮込んでも肉は軟ら  
かく、材料の旨味と純米酒のエキス分がマッチした独  
特な風味と旨味でした。食べ飽きせず、用意した鍋は  
ほとんど完食でした。