

昭和がよみがえる

きぶね
今季復活。木槽搾りにご期待を



若桜駅構内に展示されていたSL（蒸気機関車）が、汽笛を鳴り響かせながらゆっくりと動きまわった。空気圧による構内のみでの走行でしたが、かつての国鉄若桜線を走ったSLの数十年ぶりの雄姿でした。

朝夕が冷え込み、山の樹々が紅く色付き始めた十月下旬。若桜町は、元気の出るホットな話題でにぎわいました。

質は高く純米酒産

太田酒造場では十一月上旬から麹造りを始め、下旬からは本格的な仕込みに入ります。今シーズンは純米酒の醸造を昨シーズンより四〇パーセント増やす計画で、仕込みへ向けた準備が着々と進んでいます。

今年、杜氏の提案により、長年蔵の片隅で眠っていた木槽を修繕し使用することにしました。この木槽で昔ながらの搾りの良さを実証してみたいですね」と、杜氏は話します。



40年ぶりに復活する木槽

偶然にも時期を同じく復活するSLと木槽。どんな働きをしてくれるのか、いまから楽しみます。十二月下旬と見られる、復活木槽搾りの新酒にご期待下さい。

酒米二年連続の不作

十月中旬、最後の自家栽培田の山田錦を収穫し、今シーズンの米作りを無事に終了しました。今年、六月下旬から七月にかけて長雨。その後は記録的な猛暑。籾数が少なく、結果は目標の七〇八割の収量。昨年に続いての不作でした。



山田錦の刈取り

米栽培の責任者でもある杜氏の中島は、「米作りの難しさを実感しました。良い原料米をいかに確保するか、緊急な課題です。」

米作り終了と同時に、契約栽培者との交渉、種籾調達など、来シーズンに向けての動きは始まっています。

胡瓜やれやれ大根グッド

今年のキュウリの収穫は十月で終わりました。今年七月の長雨で生育が悪く、八月時点で必要本数の六割程度。



収穫間近の大根畑

そこで、種を購入し二度目の栽培。八月九月の高温で順調に収穫でき、必要本数の八千本を確保することができました。

大根は今年も十一月から入荷予定です。例年よりやや遅れ気味ながらも順調な生育を確認。

この数年積極的に仕入れたので十分な在庫が確保でき、今年はやや少な目に仕入れを調整しています。

●純米酒（五番娘）
H18BY 五百万石
1800ML 2,500円
720ML 1,250円



米作り終了と同時に、契約栽培者との交渉、種籾調達など、来シーズンに向けての動きは始まっています。

お燗は、中途半端なぬる燗よりも、ガツンと温度を上げて。熱いくらいのほうがバランス良い味わいが楽しめます。

●純米吟醸（四番娘）
H18BY 玉栄
1800ML 3,045円
720ML 1,520円



洋梨のような優しい香りと素朴な味わい。柔らかく甘みある酸に、お酒と食が進みます。焼きサバ、秋刀魚でぜひどうぞ。

H18BY 豪州へ嫁ぐ

シドニーで純米酒と本格焼酎のお店「とりしや」を経営の高橋栄さんが、今年も純米酒の仕入れにいらっしやいました。若桜へは今年で三回目です。

H18BY 全てのお酒を入念に味見されました。

十月下旬、お気に入りの娘たちは船に揺られオーストラリアへ嫁いでいきます。

日本酒ひとくちメモ

「搾り」
「しぼりたて」とか「初しぼり」など、新酒の話題を耳にする季節になりましたね。醪を布や網の目を通し、酒と酒粕に分けます。この作業が「搾り」で、搾りの方法もいろいろあります。

油圧と空気圧で横から加圧する方法、酒槽に酒袋を重ねて上から加圧する方法など。また、袋吊りといった特別な方法もあります。どの方法も効率、酒質など考えると一長一短です。

ちなみに太田酒造場では、酒槽に酒袋を重ねる方法で搾っています。少し手間と時間はかかりますが、これも「愛娘の誕生」のため。面倒なんて言ってはいただけません。

蔵元から一言

仕込みの季節が来ました。今年も無事、日本酒の仕込みができる喜びと、この蔵を支えてくださる多くの皆様に感謝です。

ご近所からいただいた秋の味覚を美味しくいただき、仕込みに備え体力補給中。

健康一番！
食べることも大切な仕込みの準備のひとつです。（キュウリ農家）



※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

まるごと 蔵便り⑫

べんてんむすめ



平成19年 木槽復活号
有限会社 太田酒造場
「蔵便り」編集部

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