

# 青田いっぱいに夏 米作りから始まる純米酒作り



七月十六日、中国地方は平年より四日早く梅雨明けし、本格的な夏を迎えました。この季節は、稲が一年中で最も成長する時期です。また、雑草の生育も

まるごと 蔵便り⑭  
べんてんむすめ

平成20年 夏は稲作号  
有限会社 太田酒造場  
「蔵便り」編集部

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

**酒米作り勉強会**  
今年で酒米の契約栽培も四年目。生産者の皆様には毎年、申し分ない品質の酒米をご提供いただいています。ただ、収量は二三年の不作もあり、満足できる数量でないのが実状です。そこで七月八日、八頭農業改良普及所のご協力をい

ました。寒冷・痩せ土・乾燥などの過酷な条件でも生育旺盛だそうです。昨年、一昨年は天候不順で、二年連続しての不作。宿敵の稗と闘いつつも、稗の如く力強く育つ稲であったと、欲しいと願う日々です。

盛んで、畔草刈りなどの作業に追われます。さて、田植えから一ヶ月経過した太田酒造場の自家栽培田では、田圃に入っている種（ひえ）取り作業が始まりました。通称『稗追放週間』です。稗はイネ科の植物で、かつては日本人の重要な主食

ただき、酒米栽培の勉強会を開催しました。契約栽培農家の皆様と一緒に、町内にある十五枚の圃場を視察。水管理や穂肥の時期と施肥量などについて検討しました。今後、地元産の良質な酒米を安定供給していただくために、年間二回くらいの勉強会を予定しています。



稲の健康状態をチェック

**きゅうりは『苗半作』**  
二年間続けていたキュウリの自家栽培は、圃場の都合により急きよ断念。そのため育苗中の苗三百本の栽培は、契約農家様へお願いすることとなりました。昨年は育苗時から生育が悪く、定植後の栽培で苦労しました。『苗半作』という言葉があるように、苗の出来により品質と収量は左右されます。「今年は育苗管理に万全を尽くしました。」と、な



収穫間近のキュウリ畑

ら濱部長は話します。その言葉どおり、茎が太くて葉の色も良い苗が出来上がりました。六月下旬に定植とネット張りを終え、収穫は七月中旬頃からの予定です。目標本数は、昨年と同じ八千本程度。好天に恵まれ、豊作であることを祈っています。

**なごやかに純米燗酒の会**  
H19BY全ての搾りが終わった四月。今年は装いも新に『第一回辨天娘純米燗酒の会』を行いました。



仕込蔵に隣接する特設会場

当日は、県内外の辨天娘の純米ファン、米栽培関係者など約三十名がご参加下さいました。新酒と田舎料理を味わいながら、造り手と呑み手がお酒について思う存分語り合い、とても有意義で楽しい会となりました。

●純米(こり)二番娘

H19BY 若桜産玉栄



1800ML 2,500円  
720ML 1,250円

とろりとしたクリーミーさと、爽やかで旨味ある酸とのバランスがよいです。お燗すると、いっそう切れがよく、どんな料理にでも合います。夏バテ防止に『こり燗』を是非お試しください。

●純米槽汲瓶燗

(ふなくみびんかん) H19BY



1800ML 2,700円  
720ML 1,350円

槽汲生原酒を常温で貯蔵したものを加水調整、ビン火入れしました。生原酒にもない、熟成酒にもない、ジュシーなお米の味わいが楽しめます。

日本酒ひとロメ⑪  
「日本酒度」

日本酒の比重を表示するための単位で、日本酒度計をお酒に浮かべて測定します。比重の小さいものは十(プラス)で糖分が少ないため辛く感じ、大きいものは一(マイナス)で糖分が多く甘く感じます。しかし、人が感じる甘さや辛さは、酸味やアルコール度数などのバランスが影響します。そのため同じお酒でも熟成の期間により、甘辛の感じ方も違います。数字にこだわらず、味でお酒選び出来るようなら、立派な日本酒通ですね。辨天娘純米酒の裏貼りに日本酒度の表示をしています。一応の目安としてご利用下さい。

蔵元から一言

酒の仕込み期間中は、おいしいのきつい物を皆が食べないようにしています。そのため、暑い夏の間の食卓だけでも、ラッキョウを大量に漬け込み、知人から分けていただいたにんにくも沢山つるしました。夏バテしないようしっかりと体を養いたいものです。

(賄い部長)



※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。