

代をかさねて蔵百周年

仕込みの季節に向けて着々と準備



安全面で蔵の清掃と管理はとも大切です。

太田酒造場には、一〜三号の蔵があります。一号蔵は創業当時の建物で現在なら漬蔵、二号蔵は貯蔵蔵、三号蔵が仕込蔵として使われています。

九月上旬、今季の仕込みに向けて仕込蔵の大掃除が始まりました。仕込蔵では、麹造りから搾りまでの作業が行なわれます。そのため、衛生と

呼ぶように、蔵と人があつての日本酒造り。また、日本酒を醸し出す全ての環境を「蔵」として表現されることでもあります。

新種酒米は来年に課題

九月十六日、平年より約十日遅れて、酒米の刈り取りが始まりました。特に出穂期の七月下旬は、平年の二割程度の日照時間しかなく、作柄が心配でした。契約栽培の五百万石は、粒張りとも収量とも昨年



より良い出来。今年初めて栽培した自家栽培の鳥系酒87号は、残念ながら目標数量に大きく届かず、課題を残す結果となりました。

十月に入ると、強力・玉栄・山田錦の順で刈り取りを予定。天候に恵まれ、無事に収穫ができることを祈っています。

大根はすくすく成長中

七月から始まった、なら漬け用きゅうりの入荷は、八月末で終了しました。今年度産きゅうりの



入荷は、6,700本。気温が低く涼しかったため病害虫の発生も比較的少なく、目標数量を確保することが出来ました。一方、なら漬け用大根は、十一月から入荷の予定です。今年には三軒の農家様に契約栽培をお願いしています。台風もなく、天候に恵まれて順調に生育しています。

なら漬は東京でも人気者

九月九日から十一日までの三日間、東京新橋にある鳥取県アンテナショップ「食のみやこ鳥取プラザ」で、なら漬の出張販売を行いました。



鳥取県アンテナショップ外観

初めての試食販売でしたが、予想以上に良い反応をいただくことができました。お客様は関東の方だけではなく鳥取出身の方、中にはアメリカやオーストラリアからの観光客もいらつしました。引き続き販売していますのでお近くへ行かれたときぜひお立ち寄り下さい。

●純米酒／純米中垂れ H19BY10番娘



1800ML 2,700円
720ML 1,350円

純米槽汲割水瓶燗の名称を「純米中垂れ」と改称いたしました。生原酒の中垂れ部分を加水調整後、瓶火入れをしています。

●純米酒／山田錦 H20BY11番娘



1800ML 2,600円
720ML 1,300円

新発売、「純米山田錦」です。精米歩合は80%。若桜町糸白見、前田寿則様栽培の天日干し山田錦を使用しています。

●純米酒／玉栄 H20BY12番娘



1800ML 2,500円
720ML 1,250円

爽やかな酸と渋味、熟成も楽しみです。玉栄ファン待望の一本です。

●秋の酒米収穫祭

平成二十一年十月三日、蔵に隣接する会場で辨天娘秋の酒米収穫祭が行なわれました。



酒は純米、爛ならなお良し♪

●蔵元からひと言

初めて栽培した強力(こうりき)。田植え後の貧弱な田んぼを見て、「お前は強力?」と心配に。プライドを傷付けられた強力はぐんぐん伸び、たくましく成長。「もう止まってくれ〜」強力パワーにカンパイ!
(大地の男)



※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①
べんてんむすめ
平成21年 酒米収穫号
有限会社 太田酒造場
「蔵便り」編集部
TEL 0858-82-0611
FAX 0858-82-0612