

めぐる歳月が伝統に 無事に皆造迎え酒米作りの季節へ



の若桜神社大祭の準備で忙しくなります。

今年には神輿のな「地祭り」ですが、神輿や櫛が出る二年に一度の「本祭り」では、町をあげて祭りを盛り上げます。町外へ出ている若者たちも、神輿を担ぐためにわざわざ帰省します。

酒米の育苗も始まり、本格的な農作業の季節となった四月十七日、太田酒造場はH20BYの皆造を迎えました。毎年その頃になると、若桜町内は五月三日

口の減少が著しく、神輿の担ぎ手も不足しています。三百年以上続く若桜神社大祭は、地域にとって大きな活力となっています。これからも皆で守らなければいけない、大切な伝統行事です。

仕込みの八割が若桜産

昨シーズンの仕込みは十五本。米を大切にし、いかに原料米の良さを引き出すかを課題に取り組みました。精米歩合70%の純米酒を中心に、天日干し山田錦は、初めて80%にも挑戦。全体の八割が若桜産で、そのほとんどが品種と生産者ごとの仕込みです。

まるごと 蔵便り[®]
べんてんむすめ



平成21年
有限会社 太田酒造場
「蔵便り」編集部

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



田植を待つ、強力と鳥系酒87号の苗



皆造恒例の万歳三唱

九月頃出荷と思われるH20BYのお酒。今から待ち遠しいですね。

酒米ルーキーに期待

三月二十四日、今年一回目の酒米勉強会を開催しました。今回は、播種・育苗から田植後の水管理までの、重要ポイントを再確認しました。今年の町内産の酒米作付け予定面積は約260アール。今年には新たに、二種類の酒米栽培にも取り組みます。

十年前に復活し、鳥取県独自の酒米として大切に栽培されている「強力（ニウリキ）」。もうひとつ

は、鳥取県農林試験場が、県のオリジナル品種として育成中の「鳥系酒87号」。

来季は、従来の三種類に加えて五種類の酒米でお酒を仕込みます。どうぞご期待下さい。

なら漬もご多忙中

日本酒の皆造を迎える頃からなら漬の漬替え作業が本格的に再開します。冬の間は寝かせていたなら漬は、気温も適温となり五月から十一月



なら漬蔵の中は夏でも涼しい

月の半年間が漬替えのシーズンとなります。きゅうりの収穫目標は一年ぶりの自家栽培を含め3件の契約農家で八千本。天候に恵まれ順調な生育を祈っています。

百周年手ぬぐい誕生

創業百周年という節目にあたり、辨天娘を可愛飲いただいたいる方々に何か感謝の気持ちをと考え、手ぬぐいを作ることにしました。



全貌は、お楽しみに！

デザインは、この冬蔵見学に來られた、東京で「デザイン」と「食」の第一線で活躍されているダブルオ―エイト（カフエイト）さんです。辨天娘の「食中酒」という特徴が表現された素晴らしい染め手ぬぐいに仕上げてくださいました。素敵な出会いをくれた酒縁に感謝です。

●純米酒／五百万石 H19BY七番娘

1800ML 2,500円
720ML 1,250円

●純米吟醸／玉栄 H19BY三番娘

1800ML 3,045円
720ML 1,520円

●純米吟醸／山田錦 H19BY八番娘

1800ML 3,400円
720ML 1,700円

ひとくちメモ

平成二十一年五月十七日、第二回目の辨天娘純米燗酒の会が開催されました。



ありがとうございました！

心ばかりの料理と純米燗を味わいつつ、辨天娘を応援して下さっている県内外の方々と純米について語り合う楽しいひと時でした。恒例の咧き酒大会、辨天娘杯では中野さんが優勝。おめでとございました！

蔵元からひと言

近年、県内外でお酒の会にお邪魔する機会が増えました。この4月も作さんやカフエイトさんと美味しいお料理を堪能させてもらいましたが、同じくらい毎回感動するのはお会いする女性の方々の魅力的なこと！少しでも近づけるよう、日々酒造りにはなく精進して参ります。
(酔っ子)



※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。