

雪をめぐみに寒造り

蔵百周年・純米酒造り七周年



今季の醸造予定は前日より三本増えた十五本。その約八割が若桜産の酒米となりました。「これも地元との契約栽培農家さまのおかげです。」と太田社長。

仕込み期間は例年より長くなり、最後の搾りを終える四月上旬まで続きます。

昨年十月二十八日よいよ今季の酒造りが始まりました。この冬は予想以上の大雪となり、屋根の雪下ろしをしなければならぬほどの積雪でした。冬らしい寒さの中、太田酒造場では仕込み真最中です。

まるごと べんてんむすめ

蔵便り⑮



平成21年
入有限会社 太田酒造場
「蔵便り」編集部

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

今年若桜町産の山田錦で初めて精米歩合八〇%の純米酒を仕込みます。「しっかりと作られた地元産の酒米で旨みたっぷりのお酒にしたいですね」と杜氏。

今年新たに強力（こうりき）という酒米の契約・自家栽培にチャレンジします。どうぞご期待下さい。

山田錦八〇%に挑戦

平成二〇年産の契約・自家栽培米は、天候に恵まれ豊作で、質・量ともに申し分ない酒米でした。

中島杜氏の発案で、酒米栽培の勉強会を開く、県産業技術センターで酒米の成分分析をするなど、品質向上への取り組みが実ったのかもしれない。

おかげさまで百周年
初代太田松太郎が明治四十二年に創業。二代目義太郎、三代目三郎、四代目が現在の義人。

二〇〇九年、太田酒造場は百歳を迎えることができました。これも地元の方々・全国の純米酒ファンの方々に支えていただいたおかげです。酒蔵の百歳はまだまだ若者。これからも皆様の温かい応援をどうぞよろしくお願い致します。



大正二年にいただいた褒状

最後の最後まで 酒粕は美味しい

今年も酒粕の時期がやってまいりました。一枚ずつ粕袋から丁寧にはがされる酒粕。店頭でも販売されますが、大半は奈良漬用として使われます。

二〜三回塩漬した大根・胡瓜を酒粕に七〜八回漬け替え、ゆっくりと塩分を酒粕に移しながら粕の旨みを大根・胡瓜に染み込ませていきます。

そこで問題になるのが塩分濃度の高くなった酒粕。経費をかけて廃棄処分しなければならぬところを、飼料業者の方に引き取ってもらい、鳥取和牛の飼料に再利用されています。



大根の皮も食べてくれる牛さん

岩塩を舐めさせるほど牛には塩分が必要だそう、なら漬に使った酒粕は飼料にぴったりです。

「木の辨天娘」誕生！

昨年の晩秋、思いもかけず一体の木像を寄贈していただきました。作者は伝統芸能の面の影師である木島さん。

秋の酒米収穫祭で太田酒造場のモノづくりの姿勢に共感し、「辨天娘」を創作してくださいとのこと。心のこもった贈り物はなんとも可愛らしい表情で、お客様をお迎えしてくれそうです。



辨天娘がお待ちしています

● 純米生原酒

槽汲（ふなくみ）



1800ML 3,200円
720ML 1,600円

槽口から出てきた「中汲み部分」にあたる生原酒です。あらばしりとともに順次十五番娘までご用意する予定です。お水を一〜二割程度加えた割り水欄もぜひお試し下さい。

● 純米酒（四番娘）

H19BY 五百万石



1800ML 2,500円
720ML 1,250円

まだ若いですが、渋味はそれほど多くなく、お燗にするとほんのりとお米の甘味を感じられます。

● 純米吟醸（三番娘）

H19BY 玉栄



1800ML 3,045円
720ML 1,520円

H19BY 第一号の純米吟醸、瑞々しい酸が特徴です。こちらもまだ若いですが、お燗にしたときの玉栄らしいまったり感に期待です。

大阪より「蔵朱」一行様

平成二十一年二月一日、大阪の料理店「蔵朱」さま主宰のツアーにて寄っていただきました。昨年引き続き二回目の蔵訪問です。



ありがとうございました！

純米酒がお好きな方々との楽しいひと時はあつという間でした。またのお越しをお待ちしております。

蔵人からひと言

物造りの原点を大事に、日本一小さな蔵を自認している太田酒造場。なにより誠実に、嘘のない酒造り。チームワークも日本一。

今、腰痛で戦列離脱。残念。復活したら、老人力とやらを見せてやる。

寒いと喜ぶ、白熊みたいな杜氏。カンパレ。

（若桜のクロード）



※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。