

夏の味なごあいさつ

お中元に若桜ならではの特選セットを



若桜のきれいな水で育った鮎はやや小ぶりながら、ことのほか香りがよいといわれます。これから本格的な夏を迎えて、ますます味がのってくる鮎。食べ頃になるのが楽しみです。そしてもうひとつ、若桜のきれいな水に育まれた産物といえれば日本酒が欠かせません。

あの人の笑顔が浮ぶ贈物

若桜ではひと足遅れて六月十五日から、鮎釣りが解禁になりました。幸い六月は好天に恵まれ、毎日、鮎釣り三昧という釣りマニアもいるようです。

太田酒造場では、お中元の季節に合わせて、若桜ならではの酒と奈良漬の詰合せを用意しています。

お酒は丹念な手作業で仕込んだ純米酒。奈良漬は地元産の大根と胡瓜を手間と時間をかけてじっくり漬けたものです。

お中元はもともと中国の道教に基づきますが、仏教の盂蘭盆とも結びついて、日本に定着したものの。夏の贈答習慣として欠かせないものになっています。もらった人の喜ぶ顔を思い浮かべながら、何を贈るか考えるのも楽しみです。

まるごと べんてんむすめ

蔵便り⑥

平成18年 中元特集号



有限会社 太田酒造場
「蔵便り」編集部

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

●純米酒(三番娘) H17BY 五百万石



1800ML 2,500円
720ML 1,250円

平成十七酒造年度に仕込んだ十本のうち、三番娘がトップバッターとしてついに登場しました。

今年の一月、搾りたての「槽汲」として販売したときも酸味と旨味のバランスがよく好評でした。

柔らかな香りのなかに、新酒の面影が見え隠れしています。おとなしく瑞々しい旨味と、どっしりとした酸味。中島杜氏は「五百万石のお酒は、熟成期間が短くても味が出やすい感じ」といつつも、「全体的にまとまっていて、限りなく将来性を感じさせる」と、三番娘に大きな期待を寄せています。

●純米酒・純米吟醸酒 奈良漬詰合せ



純米酒 720ML 1本
大根奈良漬 1509g 2箱
胡瓜奈良漬 1509g 1箱
セット価格 2,700円



純米酒 720ML 1本
純米吟醸酒 720ML 1本
大根奈良漬 1509g 1箱
胡瓜奈良漬 1509g 2箱
セット価格 4,250円

順調に育てばおよそ一万二千本のキュウリが収穫できる計算です。これは昨年の約一・五倍の数字。

初めての自家栽培とあって慣れない作業ばかりですが、天候が順調であることを祈っています。



好天に恵まれて順調に成長中

上原先生を悼む

五月一日、「酒造界の生き字引」といわれた上原浩先生がご逝去されました。上原先生は、県酒造組合の技術顧問として、「酒は純米、爛ならなお良し」をモットーに、純米酒造りの指導に奔走されました。太田酒造場の一同、感謝の気持ちでいっぱいです。



日本酒ひとメモ③ 「酒造年度(BY)」

日本酒の瓶に「H16BY」とか「H17BY」と表示されていることがあります。BYとは「Brewery Year」つまり酒造年度のこと。原料米の割り当てを計画する都合上、7月1日から翌年6月30日までの一年間とされています。H17BYであれば、平成17酒造年度に仕込まれたお酒ということ。酒造年度の違うお酒がブレンドしてあれば、BY表示はできません。日本酒の味は、その年の米の作柄や熟成期間で変わるもの。BY表示はお酒選びの手がかりになります。

蔵元からひと言

最近、少年野球をしている小五の息子が「4番バッターになるー」と宣言。熱心に朝練をするようになりました。

毎朝の日課は、田んぼの見回り。朝食後の朝練。夕方帰宅後も、田んぼの見回り。そしてその足で練習グラウンドへ向かいます。お互いの成長に元気をもらいう毎日です。収穫の秋とスポーツの秋。今から楽しみです。(大地の男)



※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。