

お待ちかね、秋上がり

日本酒本来の旨味とまろやかさを楽しもう



日本酒ファン待望の秋上りの季節になりました。冬に仕込まれたお酒の一部は、春に新酒として販売されますが、ほとんどは夏の間酒蔵で寝かされます。秋風が吹き、貯蔵温度が下がる頃になると、お酒の旨味とまろやかさが、ぐっと

増してきます。これを「秋上がり」といいます。もともとは江戸時代、関西から江戸へ船でひと月ほどかけて運ばれた酒の味がよく、高値で取引されたことから、熟成させて出荷するようになったといわれます。冷蔵技術がなかった江戸時代の人たちは生酒よりもつばら熟成酒を楽しんだようです。

太田酒造場の純米酒もひと夏を越えて、すっかり秋上がりしています。お好みの一本とともに秋の夜長をお楽しみください。

●純米酒(七番娘)

H17BY 玉栄



1800ML 2,500円
720ML 1,250円

広口の盆で飲むと、乳酸飲料をイメージさせる静かで柔らかい香り。まろやかな旨味と軽やかな酸味があります。縦長のぐい呑みでは、渋味と酸がじんわり伝わり、心地よい味です。杜氏に「酒器による味わいの違いを再認識させてくれた」と、いわしめたお酒。どちらかといえば、淡泊な魚に、川魚にも合います。

地よい味です。杜氏に「酒器による味わいの違いを再認識させてくれた」と、いわしめたお酒。どちらかといえば、淡泊な魚に、川魚にも合います。

●純吟山田錦(六番娘)

H17BY

若桜町糸白見産山田錦



1800ML 3,420円
720ML 1,710円

契約栽培農家の方に、無理を言って天日干ししていた山田錦。「天日干し米は初めて使いましたが、結果はとてもいい仕上がりでした。熟成後の成長も楽しみです」と、杜氏も満足のようにです。香り穏やかで甘、酸、渋、どれでもしゃばることなく、バランスよく軽快に仕上がっています。素直な味で常温でもすいすい飲めますが、お勧めは、やはりお燗。脂の乗った秋刀魚でぜひどうぞ。

●純米大吟醸(五番娘)

H17BY

若桜町赤松産山田錦45%



1800ML 5,000円
720ML 2,500円

昨シーズンは、赤松の自家栽培山田錦を使用して2タンの純米大吟醸を仕込みました。その1本目がこのお酒です。香りに派手さはなく、洋梨のように心地よい香り。上品な酸とクリーミーで柔らかな旨味のバランスが抜群。お燗すると旨味のある酸が個性を主張します。大吟醸ですが、冷やすと味わい半減のお酒です。

9月上旬、自家栽培の五百万石の収穫作業を行いました。今年は春から梅雨時にかけて低温傾向。8月に入つて持ち直しましたが、やはり収量は少なめです。10月上旬には、山田錦の収穫の予定。その後は仕込みへ向けての準備が忙しくなります。



自家栽培・五百万石の収穫



「とりしや」の高橋さん(右)と蔵元

只今キュウリ塩漬中

酒60本が船に揺られてシドニーへ嫁いでいきます。

今年は初めてキュウリを自家栽培しました。戸惑うことばかりでしたが、収穫はまずまず。契約栽培と合わせて1万1千本ほどの収穫がありました。

キュウリは今、塩漬けの真っ最中。塩漬けだけでも三回漬け替えをします。そうしてやつと酒粕に漬ける段階になります。「食感が独特」「お年寄りにも食べやすい」と、発売以来好評。来年は品切れにならないよう準備中です。



塩漬け中のキュウリ。販売は早く1年後

日本酒ひとロメモ④「熟成」

食品や飲料の鮮度を気にする人が増えています。買ったばかり、早く飲んでしまわなくては、と思いがち。でも、純米酒の場合はちょっと違います。

味を見て、飲み頃には早いと思つたら、冷暗所に寝かせて熟成を待つという方法があります。特に純米酒は品質が劣化しにくいので、長期間、保管して味の変化を楽しむこともできます。

同じお酒を二本買って、すぐ飲むのと保管後と味を比べるのもいいでしょう。熟成具合を判断し、熟成酒を楽しむようなら、まちがいない日本酒通です。

蔵元からひと言

キュウリの自家栽培に急遽取り組むことになりました。素人がオロオロしながらも、無事収穫にこぎつたことは、すごいことです。これも、近所のおじさん、おばさんのアドバイスのおかげです。予想以上の収穫に「来年は要領よくもっといいキュウリを作つてやろう」と、欲張ったことを考えています。乞うご期待！

No.2



※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。