

仕込みの季節がきた

若桜のどんよりとした冬は酒造りに最適



ため管理しやすいのです。若桜のよ
うな雪の多いとこ
ろは、なおさら適
しています。

太田酒造場では、
十一月の初めから
仕込みが始まりま
した。仕込みは、
まず麹作りからで
す。蒸した米を手
でほぐし、適温ま
で冷ましてから麹
菌をふっておさま
す。麹作りの後は
酒母、仕込みタン
クでの醸造と進ん

紅葉の盛りが過ぎ、一雨こ
とに寒さが厳しくなつてき
ました。いよいよ冬の到来
です。日本海側の地方では
曇りや雨、雪の日が多くな
ってきますが、この気候、実
は日本酒造りに最適です。
温度や湿度が安定している

でいきますが、太田酒造場
ではひとつひとつ丹念に手
作業を進められています。
今シーズンは、純米酒の醸
造を昨シーズンより一〇
%増やす計画。そのために
仕込みタンクを増設したり
昔ながらの麹室を改修して
使うようにしました。

「室が変わって麹のときは

まるごと 蔵便り⑧
べんてんむすめ

平成18年 仕込開始号



有限会社 太田酒造場
「蔵便り」編集部

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



米を蒸す甑(こしき)からあがる蒸気

どうかと、杜氏は気にして
います。麹作りは酒造りの
重要なポイント。どんな答
えが出るか、クリスマス頃
と見られる初搾りの結果が
楽しみです。



麹室は約30度。真冬でも薄着で作業する

お歳暮には純米酒

何かとあわただしい師走は
お歳暮の季節でもあります
ね。一年を振り返って、お
世話になった方に感謝の気
持ちを込めて贈りたいもの
です。

もともとは、お正月に先祖
の霊にお供え物をしたのが
起源といわれます。嫁いだ
り、分家した人が実家にお
供え物を持ち寄った風習が
広く一般化したようです。
お歳暮は、お正月の準備を
始める十二月初めから二十

日頃までに贈るのがよいで
しょう。お正月の食卓を飾
る純米酒は、まさにお歳暮
にぴったりですね。

●純米吟醸酒

奈良漬詰合せ

純米吟醸酒720ML1本
大根奈良漬150g 3箱

セット価格 2,950円



●純米大吟醸

純米吟醸酒詰合せ

純米大吟醸720ML1本
純米吟醸酒720ML1本

セット価格 4,400円



初めまして「青ラベル」

三人娘(純米大吟・純吟・
純米)に新たな娘が加わり
ました。原材料は、米・米麹
のみ。全量、若桜産の山田
錦と五百万石を使用。しか
し純米表示はできません。

昨年からはじめた酒米の契約
栽培。「せつかくのお米、余
すことなくお酒にしたい」と
等外米と仕込みの端数米を
使用し、昨年度最後の仕込
みで誕生したお酒です。

初の試みで心配していた杜
氏も「純米酒に遜色ないで
き」と太鼓判を押していま
す。わずかな渋味としつかり
した酸。派手さはなく、
素朴さが魅力のお酒です。
通称「青ラベル」、よろしく

●青ラベル(十番娘)

H17BY



1800ML 2,300円
720ML 1,150円

奈良漬大根五千本

十一月はお酒の仕込みが
始まると同時に、奈良漬け
用の大根の収穫も始まる
とあって大忙しです。
入荷すると、洗って一本ず
つ皮をむいて、塩漬けにし
ます。その数、およそ五千
本。最盛期には一日、五千
本と格闘の毎日です。
塩漬けの後は酒粕に何度も
漬けて、商品としてお
目見えするのは、およそ二
年後のこと。じっくり手間
みください。



収穫期を迎えた大根の契約栽培畑

日本酒ひとロメモ⑤

「爛酒」

「冷やは体に毒と、昔から
言われてきました。爛にする
ると体温に近いため、胃で
吸収されやすく、ゆるやかに
酔いがまわります。
ところが冷やでは吸収され
にくく、つい度を越して飲
んでしまいがち。酔いが一
気にまわって、翌日、後悔
した経験を多くの方がお
持ちでしょう。

爛酒は口当たりもやわら
かく料理にも合います。
純米酒をお燗で、料理を
つまみながらちびちび。こ
れなら、酒は百薬の長です
ね。熱燗にするか、ゆる燗
でいくか。お酒によっても
適温はちがいます。お好み
どうぞ。

蔵元からひと言

十一月九日、近くの松尾
長尾神社にお参りしてか
ら仕込みを開始しました。
杉玉用の杉葉も十分に確
保して、一番娘の搾りに間
に合わせる予定です。昨年
は完成がギリギリだったの
で、今年は杉玉作りにも早
めに取り掛かるつもりでお
ります。

軒下に新しい杉玉が吊り下
げられたら、新酒ができた
しるし。せ
ひ、立ち寄
つてみてく
ださい。
(杉玉命)



※未成年者の飲酒は法律
で禁止されています。