

蔵楽 KURARA

Kuromatsu Senjyo

夏

今期の造りを終えて。

あつという間に冬の醸造期間を終え、バタバタしていたらいつの間にか初夏じゃないですか！ちよつとあせっています。まあ、あせらない年はないんですけどね。

お酒の世界では6月が年度末なのです。年度末つてことは一年のメをしなきゃなんですけど、これが意外に大変なんです。帳簿類の作成や確認、税務署に提出する書類の作成など仕事山積み。

それが終わればもう来期の醸造計画を立て、原材料であるお米の手配や使う道具や機械類のメンテナンスや新規導入などをこなしつつ、お酒関係のイベントや勉強会、研究会などにも参加しながら、その中でどぶろくや甘酒の仕込もあるんですね。



そうなんです。どぶろくも通年造っているのです。

「どぶろくって普通のお酒の搾る前の物を詰めてるだけじゃないよ？」とか「お酒と造り方は違うの？」とかよく質問されますが、じつは仙醸のどぶろくは清酒とは違います。どぶろくはどぶろくの特長な造り方があり、最初の仕込み方からして清酒とは別の物となります。でないとあの「口に残らない甘さ」や「ヨーグルト感」は出ないのです。

別物であるおかげで通年造れるという利点も出てくるわけで、それはみなさんに新鮮などぶろくを年中楽しんでいただけていることになりつつもうれしいのですが、夏も蔵人は休めません！（笑）うそです。ちゃんと休んでますよ！

よく質問されるといえば、「杜氏さんにとってお酒ってなんですか？」という、むちゃくちゃやむずかしい質問を最近だけで二回も受けました。

そのたび「お酒とは米でできたアルコール飲料です」と答えたのをグツとこらえて、「個性です」と答えました。

たぶん質問した本人はもっとかつこい答え、たとえば「人生そのものです！」とか、「ライフワークです」とか答えてほしいのかもしれないが、ぼくはダメですね。

色んな個性、風土であったり、携わる人であったり、造る環境などが重なり合って、良くも悪くも「黒松仙醸」とか「こんな夜に」というお酒に反映されるわけで、それはたとえ同じお米を使っても他の蔵と絶対にはならないのがおもしろい所です。

さて、やつと本題の「今期の造り」に関してですが、自分がこの蔵に来て今期で5期造りでしたが、まだまだその「個性」を完全に活かしたお酒にはほど遠いと感じております。方向性をしっかりと定めて課題を克服していきたいと思えます。

【杜氏 安藤宏幸】



仙醸 蔵元仙醸仕込み 梅酒 720ml 1,400円 (箱入り・税別)

南信州産の青梅をとっておきの日本酒にじっくりとつけこんだ「蔵元仙醸仕込み 梅酒」は、爽やかな酸味と日本酒の旨みがお楽しみいただけます。ちよつとこのニューズレターを編集している6月に梅酒の仕込みが行われます。収穫された青梅を一粒一粒、流水できれいに洗い、へたを取り...と、手がかかりますが、梅酒造りには欠かせない工程です。

今年もいい梅酒になつてほしいと期待が膨らみます。これからの季節は、ロックがお勧めです。食前酒、お食事のお供に、食後のお楽しみに...と、様々なシーンでお召し上がり下さい。



蔵元仙醸仕込み 梅酒

季節を彩る酒

パリ・ロンドン 日本酒事情

3月8日から1週間、パリとロンドンを訪問しました。今回は2都市の日本酒事情やそこで学んだことをお伝えします。

◆概要



今回の遠征は同じ長野県から「木曾路」の湯川酒造の湯川社長、岡谷の「神渡」醸造元豊島屋の林部長と弊社合わせて3社の共同事業として、農水省の支援も受けてのものでした。移動日も含めると実質、パリ2日間、ロンドン2日間のみ。この間、日本酒に関心のあるソムリエ、流通関係者などに酒の説明をし、コメントやアドバイスをいただく形で進みました。パリでは三ツ星レストランの名店「ロブション」のソムリエや、「酒サムライ」として叙任され、日本酒の普及に努めるシルヴァン・ユエ氏。ロンドンでも、モダンブリテイッシュ料理を代表するレストラン訪問、英国ソムリエ協会会長らとの夕食会などを行い、食事と日本酒のペアリングなどを経験させていただきました。

◆印象に残ったこと

パリとロンドンの違い。
ある方の指摘でなるほどと感じたのですが、パリはフランスの食文化(たとえばチーズに合うかどうか)を基準に、それに合う日本酒を受け入れる一方、人口規模も大きく多国籍都市であるロンドンでは、モダンブリテイッシュと言われる英国の現代的な高級料理にもかかわらずしも定型・定義もないので、消費者に受け入れられればどんなお酒でも浸透していく自由度がある。

・日本酒とワインの違い

「日本酒は料理に寄り添う(合う)のでソムリエがいなくてもよいが、ワインは食との組み合わせを間違えると本当にひどい味になるのでソムリエが必要。」



・テイステイキングについて

「日本酒もテイステイキングはワイングラスで行った方がよい。また飲用温度がとても大切である」これについては、それまで「きき猪口」を使用していました。滞在中使い慣れたせい、か、香味を確認する上でワイングラスの良さもよくわかりました。(ただ自分の家にあるワイングラスが安物で、高級品と違うことを実感しましたが。)



◆まとめ

今回、自社のお酒についても良い点、欠点など指摘を受けましたが、日本での評価と違う部分もあり、興味深い発見でした。日本人の生活の西洋化、多国籍化は今後も進むと思われる。日本酒の味わいもより多様化していくと思われます。弊社として今後どんな日本酒造りを目指すのか、考えるヒントをいただきました。機会を見つけて今後も海外遠征にチャレンジしたいと思います。

蔵師

★伊那街道13蔵 初夏の呑みあるき

今回で第17回目となる「伊那街道呑みあるき」が5月20日に伊那市通り町商店街特設会場で開催され、好天に恵まれ大勢のお客様がご入来しました。

伊那街道辰野町〜飯田市までの13蔵が出席、日本酒をはじめ、ビール・ワイン・ウイスキー・ハーブ酒など伊那谷の多種多様なお酒を楽しむことができました。

仙醸では酒造好適米の違いによる飲み比べをお客様に楽しんで頂くよう8種類のお酒を用意しました。お米の豊かな甘みを感じられる「信州産美山錦」、味わいのふくらみと透明感が同居する洗練された味わいの「兵庫県産 愛山」、穏やかな香りとシャープな味わいの辛口「信州木島平産 金紋錦」の3種類それぞれ特徴がわかりやすく、多くのお客様に楽しんで頂きました。



Event Information

第44回 伊那まつり

上伊那地域の夏の一大イベント。市民おどりやおまつり広場、クライマックスは伊那谷最大級の花火大会！6日の市民おどりの際にはおまつり広場で「酒蔵横丁」を開催！市内の日本酒4蔵が一堂に会します。■期日：8/6(土)・8/7(日) ■場所：伊那市街地/「酒蔵横丁」は伊那バスターミナル南で16:30～20:30まで ■お問合せ：伊那市役所観光課 ☎0265-78-4111



大長野酒祭り2016in四谷

大呑み歩きイベント、大長野酒祭りin四ッ谷。今年も開催です。全国でも2番目に蔵元の多い美酒の國 信州から約52件もの蔵元が真夏の四ッ谷に集結！ぐい飲み片手にエリア28軒の飲食店をはしご酒！各店自慢の酒肴・料理とともに信州のお酒を堪能して頂く一大呑み歩きイベントです。■期日：8/7(日) ■時間：12:30～17:30 ■場所：四ッ谷～四谷三丁目 エリア飲食店約25店舗 ■参加費：前売券6,000円/当日券6,500円 ■お問合せ：四ッ谷三丁目「日がさ雨がさ」宮澤 ☎03-3225-0267(15～24時) / E-mail: higasaamagasa@ybb.ne.jp ※各種お問い合わせは、なるべくメールでお願いします。■オフィシャルサイト：<http://naganosake428.info/>

第4回仙台日本酒フェスト

＝全国各地の日本酒とその地場のおつまみを味わう＝旬の味わい「ひやおろし」を中心に約150種類の日本酒を試飲して頂けます。それぞれの蔵元がブースで自慢のお酒をおすすめ致しますので、酒造りのこだわりや想いを聞きながら存分にお楽しみください。蔵元が持参する地場の特産おつまみもありますのでこちらも楽しみに。■期日：9/11(日) ■時間：第1部12:00～14:30(250名) 第2部16:00～18:30(250名) ■入場料：4,000円 ※チケット完全前売り制 ■会場：ホテル法華クラブ仙台 ■お問合せ：酒のかわしま(宮城県仙台市宮城野区東仙台6丁目5-27桜参番館1F) ☎022-762-7062

麴と 信州果実の スムージー



信州果実と酒蔵の麴だけで造った「まるごと信州素材」のスムージー。信州の果実、信州のお米で造った米麴を使用しています。果実をまるごと使って、食物繊維もたっぷり。麴の栄養も加わって、美容食のようなスムージーができました。果実の甘酸っぱさと麴のやわらかな甘さがふんわりと広がります。



信州のりんご、ラズベリー、いちご、信州のお米の麴



信州のぶどう、りんご、ブルーベリー、信州のお米の麴



信州のもも、ラフランス、りんご、信州のお米の麴

自然の恵みの宝庫
精米歩合 70%
糖類無添加
信州果実100%
老舗蔵元の米麴
自然の優しい甘さ

le petit marche

プチマルシェ&山小屋Mokki



住所 〒396-0621 長野県伊那市富県 1777-557
営業時間 11:30~14:00 17:30~21:00
定休日 不定休 予約制
TEL 0265-72-0100
http://www.owari.ne.jp/~petit/about.html

年間30種類を超える野菜、地元の猟師さんから分けてもらうこともあるという新鮮な肉、季節折々の山菜やキノコ、自ら畑で飼育しているヤギのミルクなどの素材を生かした繊細で体にも優しい味わいは日本酒との相性も抜群。日本酒と西洋料理のマッシュングを楽しめるお酒の会などまた企画していきたいと思っています。

弊社酒蔵のいわば裏山とも言える新山地区はハッチョウトンボの楽園としても有名ですが、そこから一本道を入った森の中にあるのが欧州郷土料理と雑貨の店プチマルシェ。蔵まつり、新酒まつりにも毎回出展いただいておりますが、地域の食材を生かした欧風料理は日本酒にも合うと大変な人気です。

オーナーの大竹明都さんご夫妻は平成21年(2009)年に愛知県から伊那市に移住。レストランのほか、フランス、オランダ、ロシアなどから仕入れたアンティークの販売のほか、2013年には一日一組限定の宿泊施設 山小屋MOKKIも開業しています。



みんなの言

2016年

「伊那街道 初夏の香みあるき」

参加されたお客様の声

今年も、5月20日(金)16時~20時、伊那市通り町商店街特設会場にて「第17回 伊那街道 初夏の香みあるき」が開催されました。晴天にも恵まれて市内外から大勢の方がお見えになりました。暗くなるにつれて仕事帰りの方々にぎわいを増し、仙醸のブースにもたくさんの方にお立ち寄りいただきました。

Voice 呑みあるき特別限定「酸味が良い。キレが良い。」 40代・男性

やはり、黒松仙醸が一番好きです。 60代・男性

Voice 「黒松仙醸」が基本ですね！これからスタートしなきゃ。 30代・男性

Voice 今までになく鼻の抜け感でした(笑)。おいしいです。 20代・男性

Voice 「低温熟成酒」おいしいです。 60代・男性

Voice いろいろ呑めて楽しいです。 20代・男性

Voice 友人に誘われて初参加です。次回もまた来たいです。 20代・男性

Voice 「びびろく」最高!!! 20代・男性

本誌の感想や仙醸の商品に関するご意見、ご感想を是非お寄せください。宛先はページ最後に記載してあります住所まで。お手紙、Eメール、FAXでもお寄せ下さい。

コラム

追憶

株仙醸 顧問 伊藤 好

今年には日常生活をまめに動かそうと決めて、ズク(ズク)を出すように心掛けています。何をやるにも億劫になり、ついつい先送りしがちになる時にズクを出して成し遂げると、些細なことでも達成感を感じ気分の良いものです。そんな訳で春先から野良仕事も早朝5時には起きてアスラガスの採取及び圃場の除草、時期を少し先取りする野菜類の圃場作り、葉野菜類の種蒔き、茄子・胡瓜・南瓜・トマトなどの苗の植え付け、圃場の施肥とマルチシート敷き及び植え付け、水田の畔草刈り、代掻き、田植え...と、ズクを出して春の農繁期を終えようとしています。

「ズクダセ」とは長野県の方言で、意味は「何事にも手早く行動して汗を流すこと」でもいうのでしょうか。県内某ラジオ番組のタイトルにも「ズクダセ エブリデイ」とあり、素早い行動や情報の収集の様子を放送しています。

季節を先取りする気候の変化は過去に例を見ない異常さがありますが、早朝に眺める伊那の自然と日々成長する野菜は穏やかに生きる力を与えてくれます。

商品に関するお問合せ・ご注文は

株式会社 仙醸

TEL 0265-94-2250 FAX 0265-94-2025

〒396-0295 長野県伊那市高遠町上山田2432

E-mail kuromatu@senjyo.co.jp

ホームページ http://www.senjyo.co.jp/

facebook http://www.facebook.com/kuromatsu.senjyo

http://store.shopping.yahoo.co.jp/sake/

アクセス

お車で...伊那インターより約15km 30分
電車で...伊那市駅より約10km 20分