

蔵くらら楽

くらら
kurara



Kuromatsu Senjyo

株式会社 仙醸

第22号 2017年4月1日発行
発行 株式会社 仙醸 蔵楽編集委員会

小学校麹造り 体験学習レポート

「国菌」とよばれ、近年健康食品として注目される麹。娘の通う小学校1年生のクラスで、生活科の二環で麹造りが行われました。父兄として、また（講師）としてかかわった子供たちの麹造りの模様をお伝えします。

【学習の動機】

担任の先生から麹造りの指導をしてほしいと打診を受けたのは入学式の翌日。研究授業の予定があるのか、先生としては早い時期にテーマとして決めていたようです。子供たちが麹について学びはじめる「動機」は、「酒蔵にお花見に行った際に飲ませてもらった甘酒がおいしかったので、麹に関心を持った。」というものでした。ここから1年間の学習が始まりました。

【班に分かれての麹造り】

麹造り講習を任せられたわけですが、酒蔵の麹室では作ってはいても学校の家庭科室で麹を作れるのか。どんな道具で温度管理をしたらよいか。参考にしたのが農文協出版の「おうちでかんたん。こうじづくり」。(写真)これを参考に自宅の台所でお湯をいれて「一晚保温するよ」書かれていましたが、冷めて温度が低くなってしまい1回目は失敗。2回目にもそれを改善して何とか成功。

いざ本番。子供たちは数人の班に分かれて麹造りスタート。米を蒸して麹菌を混ぜるのが楽しいようで、みんな触っているうちに冷えてしまい1回目は失敗。2回目は夜間の温度管理がうまく行かず失敗。このことから担任の先生が自宅でも麹造りを試すなどするうちにコツがつかめたのか3回目ようやく成功。栗香と呼ばれる麹の香りを子供たちに知ってもらうことが出来ました。

その後も、何度も麹造りに挑戦。つくった甘酒を音楽会で父兄に振る舞ったり、麹の歌を地

元の文化祭で披露したり、農家の協力で米も自分たちで造る体験をしたりと、充実した学習となったようです。

【番外編・銀杏拾い】

11月には、弊社敷地にて銀杏拾いもしてくれました。秋になると二面が銀杏のカーペットの様になるほど沢山の銀杏を、子供たちが二つ三つ拾いました。学校に戻って殻を割り父兄やほかの学年に配ったようです。

以上簡単に振り返りましたが「半学半教」と言われるように、教えながら自分も麹について大いに学ぶことのできた体験となりました。文・社長 黒河内貴



今年、私が読んだ本

年明け以降本を読む機会が増えました。今後、会社が進むべき方向など考える上で少なからず影響をうけた4冊をご紹介します。

デービット・アトキンソン 『新・観光立国論』(東洋経済)

著者はイギリス人で元金融アナリスト。大学で「日本学」を専攻し、裏千家で茶道も学ぶなど日本文化にも造詣が深い。現在は重要文化財の修復を手掛ける小西美術工芸社に婿入りし社長を務める。政府がすすめる経済政策に関する指摘も説得力があり、データに基づいて数値的に物事をとらえる大切さを教えらえた。姉妹書『新・所得倍増計画』は日本企業の生産性向上を提唱する。

ジエームズ・フット 『ビジネスフット・パンクス』 (日経BP社)

副題は「ルールを破り熱狂を生むマーケティング」とあるが、2007年に創業し8年足らずで売上70億円を超える急成長を遂げたスコットランドのクラフトビールメーカー「ブリュードック」の常識破りのマーケティングを創業者自身が綴ったもの。「人の話は聞くな」「独創的であれ」という一方、「あらゆる資金源、助成制度を使い尽くせ」など、明快で鋭く、示唆に富むメッセージがあふれた1冊である。

ユヴァル・ノア・ハラリ 『サピエンス全史(上・下)』 (河出書房新社)

著者はイスラエル出身の歴史学者。NHK「クローズアップ現代+」で特集され、ビルゲイツはじめ、多くの著名人が絶賛

ケン・ブランチャード 『社員の力で最高の チームをつくる』 (ダイヤモンド社)

したと言われる注目の本。地球上の生き物の中で人類だけが生き残り繁栄できたのか。人類が言語や火、農耕、科学、貨幣を手に入れたことで環境や社会、人間がいかに変化してきたかを考えることで現代を洞察する。上下で500ページを超える大著だが、意外に読みやすい。

星野リゾートの星野社長が「自社の成長はこの本の教えなくしてあり得なかった。私にとって最も大切な教科書」と言い切る。これからの時代、企業が活用すべき資産は人材であり、そのために経営者は

会社の収益などを社内情報公開し、社員のチームが自律的に経営に参画する仕組みをつくる必要があるというもの。文章は極めて平易で物語形式。30分で読める内容だが、実践には覚悟が必要だ。

蔵便り

高遠だるま市



高遠町にある鉾持神社では、毎年旧暦正月14日にあたる2月11日に五穀豊穡を祈る祈年祭が行われます。この日には参道に縁起物の「福だるま」の露店が並び好運をもたらすというだるまを買い求める大勢の人で賑わいます。その日は例年、厳寒の時期に仕込まれ、立春の頃しぼられる「だるま市しぼり」(純米酒)の販売日となります。

仙醸の本社内にてお披露目を兼ねて試飲販売会を開催しました。大きなだるまを抱えたお客様がたくさん来場され、しぼりたての「だるま市しぼり」に舌鼓を打たれ、ご満悦の様子でした。

高遠の地酒

平成29年4月8日(土)・9日(日) 9時～15時

入場無料

仙醸新酒まつり



毎年桜が咲き誇る中で開始されている「仙醸 新酒祭り」。今年は、4月8日(土)、9日(日)の2日間にわたり開催します。敷地内には30本もの高遠コヒガンサクラがあり、皆様をお待ちしています。感動の風景を御約束します。搾りたての新酒、普段は販売していない特別なお酒、どぶろく、甘酒などなど、弊社自慢のお酒をご堪能下さい。駐車スペースもしっかりと用意していますのでお気軽にお立ち下さい。(お車を運転される方の飲酒はご遠慮ください)



お酒の試飲にはお猪口(500円)が必要です

会場 | 株式会社 仙醸
長野県伊那市高遠町上山田 2432

お問合せ | TEL.0265-94-2250
まつり期間中 090-2307-7706

お願ひ
お車を運転される方の飲食はご遠慮ください
雨天の場合は内容を一部変更することがあります
大型バスでお越しの際はお電話にてご予約ください

送迎バスあります

伊那市駅東、アルプス中央信金本店
駐車場より出発します。

伊那市内出発時 09:40 | 10:40 | 11:40

帰り 会場より伊那市内。バスへの乗車が
一定人数になり次第、随時出発。



黒裕仙醸

地域の皆様に愛され続けるロングセラー、江戸時代末から続く当蔵の看板商品のご紹介です。

【仙醸】はいつもの晩酌におすすめのバランスのとれた温かみのある味わいで、冷酒でよし、お燗でもよし。【本醸造】はスッキリとどなたでも飲みやすいタイプです。料理の味を引き立てる名わき役として食卓を彩ります。化粧箱もございます、ご贈答にもどうぞ。



1.8ℓ
1,836円
(税込)

720ml
1,026円
(税込)

1.8ℓ
2,052円
(税込)

商品名: 黒松仙醸 本醸造
原材料: 米(国産)・米麹(国産米)
醸造アルコール

精米歩合: 70%

アルコール度: 15度

日本酒度: +2前後

飲み方: ◎冷酒・○常温・○燗酒

商品名: 仙醸
原材料: 米(国産)・米麹(国産米)
醸造アルコール

精米歩合: 70%

アルコール度: 15度

日本酒度: +1前後

飲み方: ◎冷酒・○常温・○燗酒



美食探訪

in 長野

仙醸が
買えるお店

JA上伊那 みはらしファーム 「とれたたて市場」



上伊那は豊かな自然とたくさんさんの農産物に恵まれたすばらしいところです。そのたくさんさんの恵みをところ狭しと集めたのが「とれたたて市場」です。新鮮な産直野菜や果物、きれいな草花、伊那の名物まで自慢の品々と出会えます。オープン時より地酒は仙醸ブランドをメインに取り扱っていたんでいます。「伊那華の純米」「伊那華の梅酒」「だるま市しぼり」等の限定品もお求めいただけます。鹿の角やダチョウの卵など、めずらしい品物もありますので見るだけでもとても楽しいです。ポリウムたっぷりのイチゴソフトクリームもおいしいです。ぜひ一度お立ち寄りください。

- 住所 / 〒399-4501
長野県伊那市西箕輪3416-1
- 営業時間 / 3月～10月 AM9:00～PM6:00
11～2月 AM9:00～PM5:00
- 定休日 / 年末年始以外無休営業
- TEL / 0265-74-1806
- FAX / 0265-74-1805



黒松仙醸 特別純米酒 桜ラベル



626円(税込)

- 【原材料名】 米(信州産ひとこち)
米麹(信州産ひとこち)
- 【アルコール分】 15～16度
- 【精米歩合】 60%
- 【日本酒度】 +4前後
- 【飲み方】 ◎冷酒・◎常温・◎燗酒

仙醸といえば高遠。高遠といえば天下一の桜。まもなく春を迎えるこの季節にぴったりの夜桜をあしらったラベルの商品をご案内いたします。「黒松仙醸 特別純米酒 桜ラベル」は、米の力を引き出すために研究を重ねたどりついた精米60%の特別純米酒です。旨みの引き出された米と南アルプスの伏流水を二緒にじっくりと時間をかけて仕込みました。心地よい吟醸香と、バランスのとれた甘みと辛み、そしてキレのあるのがごしです。

仙醸のある高遠では、毎年4月上旬から中旬頃に桜の見ごろを迎えます。昼は重なり咲いた桜の花がまるで雲のように見える桜雲(おううん)の眺め、夜はライトアップされた鮮やかな桜と高遠の旧い街並みのコントラストが楽しめます。そんな時期の花見のお供に、ぜひ「黒松仙醸 特別純米酒 桜ラベル」をどうぞ。

商品に関するお問い合わせ・ご注文は

株式会社 仙醸

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

〒396-0217 長野県伊那市高遠町上山田2432

E-mail kuromatu@senjyo.co.jp

HPアドレス http://www.senjyo.co.jp/

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

Yahoo! 酒蔵仙醸 http://store.shopping.yahoo.co.jp/sake/



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

コラム

追憶

株仙醸 顧問
伊藤 好

前号に続き価値観の違いが大きくなるとなり何が正義で何が悪か判らない現象に至る所に現れてきて、それを正そうとするとその行為を排斥もしくは偽りだと非難する誠に出しき問題で、大は大国の大統領の発言から小は家庭内の秩序のあり方まで、自らの立場を強調するあまり過去にはあり得ない価値観の強要もしくは排斥を行う、誠に自意識の強い勝手な発言をして憚らない風潮が幅をきかせるのは、日本的倫理観で生きてきた者には甚だ受け入れがたいことである。別の話題になりますがわが首都の長、颯爽と現れ日本の台所と言われる市場の移転問題を顕在化して過去の行政の過ちを指摘していますが、最近感じるのは「過ぎたるは及ばざるが如し」である。早急に収束を図る努力が必要な時期に来ているのではないのか、素晴らしい指摘を素晴らしい容で収束させることで「層の輝きを増す。そうではないかい皆の衆。」