

蔵くらら楽

kurara



Kuromatsu Senjyo

株式会社 仙醸

第25号 2017年11月29日発行
発行 株式会社 仙醸 蔵楽編集委員会

仙醸、麴造りの変革



手造り麴

「麴、二酛、三造り」昔から伝わるお酒造りの重要度を表した言葉があります。それは現代のお酒造りでもなんら変わることはない基本です。その一番の麴づくりが今年の造りから仙醸では一部変わることとなりました。

仙醸では35年ほど前から自動製麴機を使って麴を造ってきましたが、今シーズンからは新たに麴室（こうじむろ）を使つての手造り麴ができるようになりました。床と天井に、

木の香りが比較的少ない秋田杉の板張り、床（とこ）と呼ばれる台や麴造りの後半で使われる箱も杉材を使った贅沢な部屋となっています。

自動製麴機で造つた麴と手造りの麴と何が違うのか？どちらが良いのか？これは明らかに違いがあります。麴というのは蒸したお米に麴菌を付けて繁殖させたものです。麴菌の繁殖のしかたは、温度のかけ方、お米の水分、部屋の湿度と湿度、また、麴菌の種類などで



自動製麴機

も変わってきて、手造りの場合はより細かい調整ができるため、理想のお酒を造るための理想の麴が造りやすくなります。一方自動製麴機では大量に均一の高品質の麴ができます。これからは造るお酒の種類や酒質によって使い分けができるようになり、味にも幅が広がることとなります。でも、手造りの麴だからといって必ず良いものができるとは限りません。技術者の技能によって出来が変わってくることも事実なのです。手間も増えるし時間も取られますが、よりおいしいお酒を造るためにこれからも技術を磨いていきたいと思えます。

黒松仙醸
どぶろく
DoBuRoku

2012年11月発売、今年で6年目。発売以来毎年出荷量も堅調に増えているヒット商品。アルコール度数6%は甘酒とも間違われるほど軽い飲み口。伊勢丹新宿店では2014年開催の「どぶろくフェア」で一番人気だったことから今も「人気」定番となっています。

【原材料名】米(国産)・米麴(国産米)

【アルコール分】6度

【精米歩合】70%

600ml 1,404円(税込)



酒造雑話

社長 黒河内 貴

御柱祭で有名な諏訪大社。下社春宮、下社秋宮と大灯籠を結ぶ三角八丁と呼ばれる地域（一辺が約900m）で、毎年11月3日に三角八丁というイベントが行われています。今回この模様をお伝えします。

駐車場に車を止め、スタンプラリー用の地図を頼りに歩き始めます。30か所ものチェックポイントは文学館、博物館、飲食店、子育てふれあいセンター、駄菓子屋、温泉宿などです。用がなければ普段入ることがない場所に入れる気軽さがラリーの魅力。ある美容室の店内はこの日駄菓子屋さんに変身。懐かしの10円の飴玉なども揃え、常時子供があふれていました。

下諏訪は温泉旅館も多く、古い街ならではの佇まいと家々の間を縫うように走る個性あふれる小道の面白さも歩いてみての発見でした。自分の住む高遠も、観光スポットだけでなく、住民の生活が垣間見られる小



道などが面白いなどと都会の観光客から言われることがあります。初めてその意味が分かりました。

このイベントで特徴的なのが、主催団体が無いという点です。確かにスタンプラリーは下諏訪町観光協会がとりまとめ、マップも製作していますが、実行委員会や全体の予算はなく、各団体の運営です。確かに三角八丁という場所が名前になり、ふらり下諏訪」となっています。イベント企画につきものの「コンセプト」、目的」といったものが見えないのです。各団体が自由に等身大のおもてなしと商いをしていくようでした。

この地域にある御田町商店街は空き家ゼロのまちとして知られています。移住希望者の相談に応える、その名も「スメバ」という事務所では、その日も説明や見学が行われていました。古い民家を活用して開業したゲストハウスは、国内外からの宿泊客で予約がとりにくいほど。空き店舗もすぐに次の利用者が見つかるのとことでした。

もう一点、ある会場限定で使われているコスモという地域通貨（イベント通貨）



の仕組みも先進的でした。参加者はまず1000円で1コスモという通貨を買い、それで買い物をします。出展者は、売上に応じて集まったコスモを主催者に渡して換金しますが、その8%は（イベント税?として）主催者に払うそうです。翌年にお金を持ち越せる通帳などもあり、子供がイベントのお手伝いをするとう通貨がもらえたり、さながら小国家の中央銀行のようでした。まちづくりとは自治であることが地域通貨によって明確になるのだと思いました。



最後になりますが、2017年も多くのお得意先様、お客様はじめ、地域の皆様お米や原材料の生産者の皆様にご支援いただきました。

この場をお借りして深く御礼申し上げますと共に、2018年も変わらぬご支援賜りますよう蔵人一同、心よりお願い申し上げます。

蔵便り

第9回仙醸蔵まつり

第9回仙醸蔵まつりが10月22日に行われました。

雨の降る肌寒い中、大勢のお客様が来場されました。毎年恒例の試飲コーナーは人気で、大吟醸からどぶろくまで沢山の種類のお酒を呑み比べて頂きました。蔵人の説明を聞きながら一杯一杯確かめるように味わうお客様、ここぞとばかり高いお酒を何杯もおかわりするお客様など皆様に楽しんで頂きました。地元の食材を生かした高遠そばや五平餅、岩魚の塩焼き、社員の手作り豚汁も大好評でした。今年新しくできた麹室も蔵見学で杜氏の説明と共に見る事が出来ました。いよいよ本格的に酒造りのシーズンに入ります。仙醸の造るお酒を楽しみにして下さい。そして来年は蔵まつりも10回を迎えます。今年以上に楽しんでいただける「蔵まつり」ができるよう社員一同努力して参りたいと思います。



仙醸 新入 社員

営業部

高梨 京

takanashi kei



私は業務用酒販店で長年営業をしておりました。酒類に携わることが出来る仕事に大きな誇りを持っております。アルコール文化は私たちの生活には欠かすことの出来ない存在であり、私たちの生活をより豊かにしてくれると本気で信じております。長年酒類業界に携わる事で、その思いは強くなる一方です。なかでも国酒である日本酒に携わる仕事をしたいと強く思うようになり、ご縁あって仙醸へ入社させていただきました。より多くの人に日本酒の喜び、仙醸を知っていただけるよう、今までの経験を活かしながら精いっぱい活動して参りたいと思います。

黒裕仙醸

しぼりたて生原酒

年とり酒

年末限定

節目の団欒に、祝いの一献

年の瀬と新年を搾りたてのお酒で迎いませんか。

年に一度、今しか味わえない

搾りたての香りとフレッシュな味わいをどうぞ。

【原材料名】米(国産)・米麹(国産米)・醸造アルコール

【アルコール分】 18度

【精米歩合】 70%

1.8ℓ詰 **2,592円(税込)**

化粧箱入り 2,700円(税込)

予約限定販売

ご予約はお近くの酒販店まで

予約締切日 平成 29年 12月 16日

12月中旬頃にしぼり、23日より店頭販売をいたします。
ご予約された酒販店にてお引取りをお願いします。

※未成年者の飲酒は法律で禁じられています。



美食探訪

in 松川町



『いずぎん・寿司』



平成2年創業、現在は2代目が切り盛りする寿司割烹料理店『いずぎん・寿司』。厳選したネタを使い、旬のお寿司を楽しめるお店です。東京銀座で修行した現店主は魚に強くこだわり、自ら飯田市や名古屋、北海道の長年付き合っている魚屋で仕入れ、お客様にボリュームたっぷりの高級食材を安く提供しています。店主はお寿司に満足したお客様の顔を見たとき、料理人として最高の幸せを感じると語っていました。



華なコースや単品メニューも種類豊富で、どれを選んででも満足できる料理です。店内ではお寿司に合うお酒も豊富にご用意されています。そして、店主のイチオシは少々甘めの玉子焼と柚子の香りがする自家製甘だれをかけた煮穴子の二品です。ぜひお店に足を運んで召し上がってみてください。

カウンター席やテーブル席以外に個室も完備されているので、お仲間やご家族での宴会も気軽に楽しめるお店となっています。前もって連絡しておけば、お昼の宴会も対応していただけます。

- 住所 / 長野県下伊那郡松川町上片桐3851
- 営業時間 / 17:30~23:00
- 定休日 / 毎週水曜日(予約応相談)
- TEL / 0265-37-2338

私たちが造ってます!!



11月初めに上槽も始まり、本格的な酒造りのシーズンに入りました。今期から仙醸は前回と今回の蔵菜でもお伝えしたように、麹造りを根本から見直します。この大きな改革に臨む醸造部に籍を置くのは現在5名(写真左から)勤続10年以上のベテラン三澤。来年から主任へ就任する柳平。入社半年の新人中島。酒造りを知り尽くした杜氏安藤。いくつもの蔵で経験を積んだ都竹。

個性あふれるメンバーですが、これまで以上に一致団結し「伝統技能と技術革新」をモットーに励んで参ります。これからの仙醸にどうぞご期待ください!!

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

今回も異常気象の続き。10月になるとさぞかし好天が…と期待しましたが、8月下旬から9月上旬の厳しい残暑、中旬以降の長雨は10月になっても回復せず、一向に秋晴れの爽やかな日々は続かず前号で期待していた山のこのは全くの不作で、松茸はおろか雑穀のことも無い寂しい山の秋となり、小生の予測は見事に外れてしまいました。残念。加えて中下旬には2度にわたる台風の影響で日本各地は風雨の災害に見舞われる10月としては正に異常な年になりました。これからは穏やかな年の瀬になるよう祈るばかりです。

世の中は総選挙、首班指名、大きな政界変動は起こらず、前政権は継承して見平穏な国政の様に見えますが、米大統領の訪日、北朝鮮の反日姿勢の硬化と極東アジアは世界を巻き込む大きな坩堝になりかねないキナ臭さを醸しています。偏に平穏な日々になることを祈るばかりです。