

蔵くらら楽

くらら
kurara



Kuromatsu Senjyo

株式会社 仙醸

第24号 2017年9月29日発行
発行 株式会社 仙醸 蔵楽編集委員会

92期の酒造りの新しい挑戦について

9月に入り、平成29酒造年度の酒造りの準備がはじまりました。10月からは新米の入荷が始まります。創業から数えて151年目の今年、酒造りの中でも重要な麴造りについて、大きな方針転換をします。何がどう変わるのかご紹介します。

より感動を与える酒造りをめざして

昔から「麴、二もと、三造り」といわれるように、酒造りの基本中の基本とされているのが麴造りです。麴は酵素の力と高い機能性にも関わらず、日本以外ではほとんど使われていません。米の水分や温度湿度管理に繊細さが求められるため、適度な気候風土と日本人の几帳面さが不可欠だからです。麴造りの重要な工程は大きく分けて2つ。

- ① 蒸米に麴菌を散布し、温度湿度を管理して万遍なく麴菌を繁殖させること。
- ② 表面を乾燥させ、「外硬内軟」の米を作り、米の内部に菌糸が食い込む突き破精麴という良質の麴米を作ること。

昔から麴は麴室で、木箱などを使って、温度湿度の調節のための手入れ（適度な攪拌）を行い、麴菌の自然な繁殖を促すという方式でしたが、技術革新の流れの中で、弊社は1983年に「自動製麴装置」を導入し、今日まで活用してきました。「自動」といっても、熱い蒸米の引込（移動）、攪拌、夜間の保温、使用した布の洗濯といった、酒造スタッフにとつての重労働だった部分をできるだけ設備化し、直接、原料米や麴に関わる部分により注力する、つまり良い麴造りを安定的に実現するための「機械化」でした。



33年ぶりに麴室が復活。その背景は

今期の方針転換とは、その機械での麴造りのメリットを生かしつつ、麴室でのより伝統的な麴造りを復活させ、2種類の製麴法を使い分けるハイブリッドな酒造りに挑戦することです。そのメリットは3つあります
(1) 小規模多品種の仕込みが増える中で、少量の麴造りがしやすい

(2) 逆に自動製麴機は、甘酒の麴など別の用途にも使用しやすくなる
(3) 伝統的な麴造りと、機械での麴造りを比較、二つ経験することで、双方のよい部分を、もう一方に生かしたり、スタッフの経験値が上がること



最後に

ハイブリッドな酒造りで、どんなお酒ができるのか。最後はお客様にどんな感動を与えられるかが厳しく問われます。お客様の声を真摯に聞きながら、今期の酒造りに臨みたいと思います。



黒松仙醸 純米ひやおろし

県内の蔵元では9月9日に「ひやおろし解禁」と銘打って出荷を開始します。早春にしぼられた新酒もひと夏を越しちょうどいい頃合いに熟成しました。食欲の秋、おだやかな香りと柔らかで熟成のある味わいをぜひお楽しみください。常温か冷がおすすめです。

【原材料名】米(国産)・米麴(国産米)

【アルコール分】16度

【精米歩合】60%

720ml 1,404円(税込)



酒造雑話

社長 黒河内 貴

去る6月、ワインと蒸留酒の見本市、VINEXPOに初めて出展しました

世界最大級のワインの見本市

VINEXPOはワインと蒸留酒の見本市で2年に1度、仏のボルドーで開催されます。前回実績では世界42か国から2300社が出展、来場者は4日間で約5万人という世界最大級の商談会です。会場の広さは、隅から隅まで歩くと20分以上かかるほどでした。

日本酒造組合中央会を中心に、複数の団体が日本酒(焼酎も)のブースを設けて、輸出促進に向けたPRを行い、弊社もその一員として参加しました。参加企業は32社でした。



海外の日本酒人気はどの程度か？

日本酒の輸出は近年順調に伸びており、酒蔵関係者から海外の日本酒熱のすごさを聞いていましたが、参加してみてもわかったことは、知識欲と購買欲のギャップでした。日本酒の歴史や製法、味わいや地域性、食事との相性などについて、日本文化に高い関心を持つ客層は確かに多く存在すると感じました。一方で日本からEUへ輸出される日本酒にかかる関税や輸送コストなどから、どうしても割高になってしまいうため、まだまだ、日本酒をフランス国内で流通させてビジネスとして成立させることは難しい現状があります。

中央会主催の「日本酒セミナー」の会場は満席で、熱気に包まれていました。一方で、お酒のブースでの具体的な商談となると、期待したほどの件数にはなりませんでした。



その他学んだこと

その他の感想を列挙します。

● 仏ボルドーで開催されますが、南米や中東(例えばイスラエル)など、世界各地からバイヤーも集結しており、フランスへの輸出のみならず、世界への窓口となつている点は改めて実感しました。

● 一緒に参加した蔵元さんからも刺激を受けました。特にお隣の新潟県の県産酒の振興に関する長期戦略などは長野よりはるか先を行っており学ぶことが多かったです。またワインに造詣のある方も多く、それが日本酒をPRする上でも役に立つこともわかりました。

その他、書ききれませんが、自社の経営、長野県産酒の振興、などにもこの経験を活かしていきたいと思えます。



蔵便り

高遠城下まつり

9月2日(土)、高遠町にて「高遠城下まつり」が開催されました。

この日は朝から肌寒く、秋を感じる涼風の中で行われましたが、祭り参加者はもちろん、見物客までも熱い気持ちで臨んでおりました。

仙醸では造り蔵の跡地(現在は本社)で有料にて試飲販売を行いました。初めのうちは人も少なかったのですが、日が傾くにつれ会場内に入りきれないほどのお客様であふれんばかりの大盛況。この日しか飲めない地酒に舌鼓を打たれていましたよ。とても楽しいお祭りでした。



Event Information

2017長野の酒メッセ

東京、大阪で毎年好評を博している「信州清酒の最大の祭典」、今年もホームグラウンドである長野で開催されます！蔵元自慢の銘醸酒をゆっくりご堪能ください。※今回は完全二部制（入替制）となります。時間にご注意ください。

- 期日：2017年10月19日（木）
- 時間：◇第一部 酒類業界関係者【13:00～15:30】
◇第二部 一般来場者【16:30～19:30】
（受付開始 12:30 / 受付終了 18:30）
- 場所：ホテルメトロポリタン長野（長野市）
- 入場料：第一部 1,500円、第二部 2,000円
- 主催：長野県酒造組合

2017 高遠城址もみじ祭り

高遠城址公園内にある約250本あるカエデが彩り、もみじ祭りが行われます。春の桜とまた違って、しっとりとした趣のある高遠城址公園をお楽しみください。

- ◇新そば祭り【10/28(土)～11/5(日)10:00～14:00】
- ◇山麓一の麵街道フェスタ【10/28(土)・10/29(日)10:00～15:00】
- 同時開催！
- 期間：2017年10月28(土)～11月5(日)
- 場所：高遠城址公園(伊那市)
- 入園料：無料
- 主催：伊那市観光協会



試飲される方は、前売りチケット(1,000円)を酒販店・仙醸にてご購入ください。お持ちでないお客様も、当日券1,200円で試飲できます。運転手の方や未成年者は入場無料！おいしい伊那谷フードがたくさん揃っていますので、ご家族、お友達をお誘いあわせのうえ、お気軽にお越しください。

ご愛顧いただいている皆様へ、日頃の感謝を込めて社員一同お待ちしております。仙醸人気商品を一挙公開。燗酒もありますよ！蔵まつり限定商品、社員手作りのあつたか「豚汁」を無料でご用意や、福箱も用意しておりますので、ご家族連れでぜひご参加ください。

地元の高遠そば（新そば）、そのほかお酒に合う伊那谷のおいしい食べ物も販売します。

第9回 仙醸蔵まつり

お酒と地元の食の祭典



会場周辺のアクセス

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

送迎バス時刻表

伊那市内	アルプス中央信金本店駐車場 より発車(伊那市駅裏)
9:40	⇒ 10:00
10:10	⇒ 10:30
10:50	⇒ 11:10
11:25	⇒ 11:45
11:45	⇒ 12:05
高遠町内	高遠総合支所前発車
10:20	⇒ 10:30
11:20	⇒ 11:30
12:20	⇒ 12:30

会場より各方面へ。
バスへの乗車が一定人数になり次第、
随時出発します。

高遠町の弊社会場まで、送迎バスを運行しますので、しっかり試飲を予定されているお客様はぜひご利用ください。ご予約をお願い致します。

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

2017.
10/22日
10:00～15:00

美食探訪

in 長野



『黒川水産』



駒ヶ根ロープウェイ乗り場の程近く、黒川の清流沿いの森の中にルアーフライと餌釣りが楽しめる黒川水産があります。代表の石澤さんは、魚の生態に詳しく、黒川水産で釣れる魚、イワナ・ヤマメ・アマゴ・ニジマスの生態について解説してください。魚を釣るには狙う魚がいる場所を知り、何に反応するか知ると釣れるとのこと。ルアー釣り場の奥には、小さなお子さんが魚のつかみ取りを楽しめる浅い流れがあります。ひんやりとした風が吹いて清々しき満点です。

そんな魚と自然を愛する石澤さん。石澤さんが作り出した人気メニューがニジマスのから揚げ、その名も「マスカラ」。

釣り堀のメニューには載せていないのですが、来場するお客さんが指名して注文するそうです。また、魚嫌いのお子さんも「マスカラ」なら食べられると言って、魚を食べに黒川水産に来るご家族もいらつしやるのか。実は仙醸の新酒祭りと蔵祭りに、毎年出店していたので、大人気の「マスカラ」は、仙醸の蔵祭りで食べられます。



- 住所 / 長野県上伊那郡宮田村4751-72
- 営業時間 / 9:00~17:00
- TEL / 0265-85-6250
- FAX / 0265-85-3516

仙丈ヶ岳 馬の背ヒュッテに 行って来ました！

営業部の張と醸造部の都竹が仙丈ヶ岳の山小屋、馬の背ヒュッテに小屋番の斎藤しづきさんを訪ねて行ってきました。

今期から馬の背ヒュッテの小屋番は先シーズン蔵人として仙醸で一緒に働いていた斎藤しづきさんが管理しています。やっとの思いで小屋に着き、久しぶりの再会！すでに女将つぶりが板につき、切り盛りしていました。斎藤さんの優しい人柄と小屋の雰囲気グッとマッチして、とても居心地の良い小屋でした。夜はスタッフの皆さんと一緒に飲んで、楽しい夜でした。次の日はちゃんと仙丈ヶ岳にも登って来ましたよ！

人と人を繋ぐような山小屋にしたいと語る斎藤さん。仙醸も人と人を繋ぐお酒でありたいと感じました。



コラム

追憶

株仙醸 顧問
伊藤 好

今年の気象異常は空梅雨が続き、茹だるような暑さが続き申し訳程度の雨が降り止むと、気象庁は待ち構えたように急いで梅雨明けを発表しましたが、厳しい暑さは長続きせず全国いたる所で集中豪雨の災害に見舞われています。

迷走台風は日本列島を縦断して豪雨被害を増加させ、東日本は南北の高気圧ハザマに入り東京では8月1日からまだ雨天が続いている。孟蘭盆も過ぎて何時残暑になるのか、この伊那谷でも稲作をはじめ野菜などにも日照時間の少ない影響を恐れる昨今です。

それでも悪いことばかりでは無い山の恵みは相常に期待できそうです。松茸はじめあらゆるきのこの生育環境が整っています。初老の体力づくりには、実利も兼ねて山に出掛けましょう。楽しみですね。

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