

# 藏 樂

くらら kurara



KuromatsuSenjyo  
株式会社 仙醸  
第33号 2019年12月1日発行  
発行 株式会社 仙醸 藏樂編集委員会

## おすすめ映画と酒をおこししくする 秋の味覚と酒をおこししくする

東京でドキュメンタリー映画「千年の一滴」を見てきました。

上映の機会が少ないので、3年の歳月を経て、ようやく見ることができました。テーマは一言で言えば「うまみと日本人」。今回はこの映画を紹介します。

### 千年の一滴



2部構成の第1部は和食には欠かせない出汁(だし)がテーマ。北海道の大自然の恵みである天然の昆布、世界で最も硬い食べ物と言われる鰹節、旨味の宝庫である椎茸から、味わいを引き出る職人の技に迫ったもの。第

2部構成の第1部は和食には欠かせない出汁(だし)がテーマ。北海道の大自然の恵みである天然の昆布、世界で最も硬い食べ物と言われる鰹節、旨味の宝庫である椎茸から、味わいを引き出る職人の技に迫ったもの。第

2部では和食の味を支える麹菌と日本人のかかわりについて、醤油の製造元と、原料である種麹菌メーカーを取り上げます。千年以上にわたる麹菌と日本人の付き合いをDNAにまでさかのぼつたもので、日本の食文化に蓄積された知恵と歴史の厚みを感じさせ、私自身も初めて知る事実もいくつもあるほど、専門的で深い内容でした。国際的な映画祭でも絶賛されたというのも納得です。

映画祭でも絶賛されたというのも納得です。

[http://www.asia-documentary.com/dashi\\_shoyu/](http://www.asia-documentary.com/dashi_shoyu/)

### 和食とうま味のミステリー



発酵文化にかかる当社スタッフはもちろんですが、多くの日本人に見ていただき、日本文化、発酵文化のすばらしさを知ってほしいと感じました。毎年10月に開催している、当社の蔵まつりでも上映することも検討したいと思います。

### 年末のご挨拶

平成から令和へと変わる節目の年が暮れようとしています。

慶應・明治・大正・昭和・平成の時代を経て153年目となる酒造りが10月から始まりました。

心と技を磨き、お客様に精一杯の商品をお届けするという原点に立ち返り社員一同努力して参ります。今年一年の御礼と共に、来られた一年がお客様にとって良い年となることをお祈りしております。

「醤」であった。(中略)みそとは、未醤、未だ醤にならざるもの、すなわち、みしよう→みそに変化したと推定される。一方で、「UMAMI」が英語圏でそのまま単語として使われるよう、フランス料理など欧洲のシェフは和食の要素を学び取り入れています。国内での日本酒消費の長期的な減少と、海外輸出数量の増加は、「和食の西洋化、洋食の和食化」が背景にあると思います。深まる食欲の秋に、もう一度、和食とうまいについて見直してみたいものです。

詳しく取り上げられています。麹菌や酒のほか味噌・醤油などの調味料や旨味などが取り上げられています。

下の記述があります。

…当初は醤油と味噌の区別はなく、大豆を発酵させた保存食

…当初は醤油と味噌の区別はなく、大豆を発酵させた保存食

# 活動報告

## キャリアフェスに参加して



当日の様子



キャリアフェスPR動画より

11月14日に伊那市民体育館にて伊那市内の全ての中学生2年生を対象とした「キャリアフェス」という催しが開催され、弊社も今回初めて参加させて頂きました。

「キャリアフェス」は地域の各企業や団体がブースを設け、中学生ひとりひとりが興味のある出展ブースへ訪問し対話することで、将来「働く」という意味を少しでも考えてもらいたいという思いの下に開催されました。

弊社では日本酒とはどういうものなのか中学生に楽しんで聞いて貰えるよう、クイズを出題し答えてもらいました。普段触れることができない日本酒（未成年だからね笑）に興味を持つてもらえるか不安でしたが、触れることが出来ないからこそ興味を示す中学生や、古くからある企業ということによって、改めて「働く」という意義を私たち大人も再確認できた良いイベントであったと思います。

ありがとう、

放冷機！

放冷機（蒸し米を急速に冷却する機械）が老朽化のため買い替えとなりました。ここ数年は挙動がおかしいところを誤魔化しながら使つてきましたが遂にこの日を迎えることに。製造場を現在の上山田に移転する前から仙醸を支えてくれた古参の機械、引退です。今までありがとうございました！



## イベント情報

# 高遠だるま市のパン案内

日時 2020年2月11日(火・祝)

高遠町にある鉢持神社では、毎年旧暦正月14日にあたる2月11日に五穀豊穣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」の露店が並び幸運をもたらすといつだるまを買いたいに盛り上りました。

それぞれの人生観や仕事への思い等を伝えることで注目してくれた中学生が集い、クイズは大人も再確認できた良いイベントであったと思します。

その日は例年、厳寒の時期に仕込まれ、立春の頃にしぶられる「だるま市しばり」（純米酒）の販売日となります。

仙醸の本社内にてお披露目も兼ねて試飲販売会を行いますので、是非お立ち寄りください。

## ■2020年も開催予定！

- 新酒祭り 2020年4月4日(土)・5日(日)
- ・蔵祭り 2020年10月24日(土)

## 編集後記

編集委員長  
中島賢一朗

「避難勧告が出た。早く逃げなさい。」

去る10月12日、地区の総代さんからの電話で家を飛び出しました。台風19号がもたらした大雨によつて普段は穏やかな川が濁流と化し、街中へ続く道路にも泥水が流れ込んでいました。美和ダムの緊急放水を告げるJアラート、鳴り止まない防災無線に夜は一睡も出来ません。

しかし、翌朝外へ出てみると大きな被害はなく、昨晩の騒ぎが嘘だつたかの様な青空が広がっていました。何気ない日常がいかに尊いものかを思い知らされた一日でした。

この藏楽が皆様のお手元に届く頃には被災地の復興も進み、記憶からも薄れ始めているかもしれません、今この時の気持ちを忘れないようにと筆を執りました。

今回の大雨により被害に遭われた皆様には心よりお見舞い申し上げます。そして、犠牲になられた方々のご冥福をお祈り申し上げます。

## 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 <https://www.senjyo.co.jp/>

facebook <https://www.facebook.com/kuromatsu.senjyo>

YAHOO!ショッピング 酒蔵仙醸 <https://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

アクセス