美酒爛漫（らんまん）「美酒倶楽部」季刊誌

平成16年３月発行
編集・発行／秋田銘醸株式会社

美酒爛漫 みちのく つれづれ日記

2004年 冬

今年は珍しく雪が積もらない正月でした。このまま雪が積もらないで、春が来るかと期待を抱かせるような年の初めでしたが、旧暦型の気候なのか、一月中旬から雪が降り出しました。一月二十二日の旧正月には、例年通りの雪景色になり、その後も断続的に、冬型の気圧配置がやってきました。

二月に入っても太陽の恵みが薄い天候が続いています。然し、有難いことに積雪は少なく屋根の雪下ろしはまだ必要ありません。

冬のみちのく湯沢は、曇天の隙間から日が差すと、有難く、思わず合掌してしまいたくなるほどに、お日様のありがたみを感じます。

日差しは貴重で、お日様の温かみを皮膚から吸収しているのを感じる様な気がします。自然の恵みを実感して、自然の力の前では、人間は如何に矮小で無力な存在であるかを悟らせてくれます。これも雪国の冬に暮らす者のひとつの効用です。

季刊誌で、田植えから収穫までを紹介した、無農薬栽培の「とびっきり自然な純米酒」を一月から数量限定（1.8Ｌ瓶詰一千本、720ml瓶詰三千六百本）で予約受注を開始しました。実際の蔵出し出荷は、三月三日からです。予約受注開始から二週間ほどで、製品を瓶詰する前に、小売店からの注文で全量が完売になりました。実際に購入された方のお手元に届くのは店頭に陳列される三月第二週頃からの予定です。

予想外の売れ行きの早さに、うれしい驚きを感じています。無農薬米で造った酒は、人工的なものを出来るだけ排除して、自然の恵みで生まれた自然の力を取り入れたいという時代の要求に合致したのでしょう。雪国の環境が教えてくれた、自然の恵みを渇望する人間の本能から生まれた商品です。

今日もお蔭様で、無事に一日が終わり、雪道を歩いて帰宅しました。窓外の降る雪を眺めながら、確実に近づきつつある春を待ちわびつつ、心に太陽を抱いて、美酒爛漫をぬるめの燗でゆっくり身体に沁み渡らせます。

美酒爛漫 酒蔵の四季 冬の蔵内作業

今期の造りで最も懸念された事は原料米の品質と量の確保でした。

冷夏のために収量は減少し、一等米の比率も低下しました。九月の長雨による刈り取りの遅れで、入荷も大幅に遅れました。

使用米は等級検査を経て入荷する一・二等米で、小粒ながらも外見は例年と同じですが、使用してみると硬い米です。例年より精米に時間が多くかかります。

蒸米工程では、洗米後の吸水速度が遅く、一晩中水に浸けても蒸し上がりは硬めとなります。発酵工程でも融け難いので、仕込み配合を変更して麹割合を高め、発酵日数を長くしています。

醸出中の酒は米の質による影響はなく、唎酒してみると、純米酒、本醸造酒、普通酒いずれも予定よりやや辛口ですが、香りは良く順調な仕上がりです。

「寒仕込み」吟醸酒は、上品な味を引き出す為に、麹造りを更に工夫しました。その成果が出て、今年も軽快な味で、香りの高い大吟醸酒が出来ました。

呑みある記

特別寄稿 安部譲二さん

四月十日に成田を発って、シンガポールで客船を捕まえると、インド洋に浮かぶモルディブに寄港し、アラビアのデュバイまで行くという仕事を、マネージャーの女房殿は去年の暮に取りました。

お酒を呑まないイスラム教徒の街デュバイまで、シンガポールから十日間かかるのです。

しかし、それにしても、なぜイスラム教はお酒を呑んではいけないのでしょう。

十五年前と十二年前に、ほとんど続けて世を去った僕の両親がアラビヤ人ではなくて、頑固だったけど日本人だったのが、末っ子の僕の幸せでした。

お酒を呑まない、呑んだら叱られる国に生まれていたら、どうなっていただろうと想うと、とても平静ではいられません。

グレたぐらいでは済まずに、今頃はきっとラクダの鞭かなんかでひっぱたかれて、儚くなっていたのに違いありません。

禁酒法はアメリカ人がやってのけた最大の愚行で、それをイスラム教徒はアメリカ人のように直ぐには止めずに、昔から延々とやっているのですから、僕は唖然とするのです。

僕はデュバイに三日居て、日本に帰るからいいようなものの、イラクに行った自衛官が心配で堪りません。

お酒を呑まずに、テロリストを防げるのでしょうか？

昼間は摂氏五十度にもなるという所で、ビールも冷酒もなくて、休みの日は自衛官はどうして過ごすのかと、お酒の大好きな僕は思いました。

しかし、いろいろ現地の事情は研究済みでしょうから、お酒は日本からちゃんと持って行ってるのに違いありません。

京野勉さんの美酒爛漫も、ちゃんと持って行ったかと、心配になったのですから、僕はもうただのお節介で心配性の爺いです。

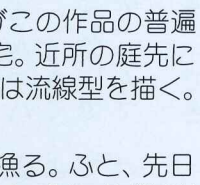
自衛官の皆様、本当に御苦労様。

一日も早く、御無事に帰って来て下さい。

美酒爛漫 TV/CF 美酒、美女、花がテーマ

遂に「極楽鳥花」が飛翔した！

企画演出：山田英司監督 制作メモ



◇２月某日　美酒爛漫TV/CF企画打合せ。「酒・花・女性」がこの作品の普遍テーマ。シンプルだから難しい。大きな宿題を抱えて帰宅。近所の庭先に不思議な植物を発見。緑の茎が地面からすっくと伸び先端は流線型を描く。熱帯の植物か？興味を覚えて頭の中に書き留める。

◇２月某日　女性の美しさを描く手法を考えながら資料を漁る。ふと、先日見た植物のことを思い出し植物図鑑を開いた。“ストレリチア”和名“極楽鳥花”「先端に鋭くとがった多肉質の船形の苞が横向きにつき、中から黄橙と青紫の花びらが立ち、鳥が飛んでいるような独特の形になる」。鳥が飛ぶような・・・だから極楽鳥花。良い名前だ。

◇４月某日　女性の美しさはやはり生まれたままの姿だ。水と戯れる姿のスローモーション。豊かな自然の中ゆったりとくつろぐ。お酒を飲んでうっとりとした彼女は極楽鳥になり、飛翔の時を迎える。うん、悪くない。企画決定。

◇６月某日　タイ・バンコク着。現地スタッフとともに早速ロケハン。この国は、かつての日本の風景に似ているところが非常に多い。自然の豊かさを思う。それにしても暑い。

◇６月某日　主役のブラジル人タレント・タイーサ嬢到着。今回は屋外の水中場面の撮影が多い。ナーバスになっていないか心配。再度確認をすると「ノープロブレム」。さすが、サンバの国。ビバ！ブラジル。

◇６月某日　スタジオ撮影。グリーンに塗った背景の前で合成用のカットを撮る。暑い国では、冷房が最大のサービス。このスタジオもめっきり冷えている。タイーサ嬢の為に、クーラーオフッ！撮影、スタート。

新発売

とびっきり自然な純米酒

無農薬栽培米　あきたこまち100%

1月から予約受注開始、蔵出し予定3月3日

2週間で限定数量完売！

季刊誌2003年春号からご案内しておりました数量限定販売「とびっきり自然な純米酒」は、おかげさまで、1.8L約1,000本、720ml約3,500本完売いたしました。御礼申し上げます。来年は数量を増やし、多くのお客様に飲んでいただけるよう醸造する予定です。

「無農薬栽培あきたこまち」100%使用。お米への安心感とおいしさにこだわった数量限定純米酒です。

- 原料米　：あきたこまち
- 精米歩合　：65%
- 日本酒度　：±0
- 酸度　：1.6
- アルコール度数：15度以上16度未満
- 参考小売価格（消費税別）：1.8L　2,500円
  720ml　1,200円

新発売

飲み切りサイズの300ml
蔵生風味の吟丸、純丸、本丸

生酒直送便でしか味わえなかった美酒爛漫の香りの吟醸、味わいの純米、酒通の本醸造の生風味を楽しめます。

生酒を蔵出時に火入れ殺菌することにより常温でも酒質が安定します。アルコール度数は13度で軽い飲み口です。

香りの吟醸
吟醸生貯「吟丸」
480円（消費税別）

味わいの純米
純米生貯「純丸」
440円（消費税別）

酒通の本醸造
本醸造生貯「本丸」
400円（消費税別）

らんまんラジオ寄席

我が師匠 桂文治

師匠が亡くなっただなんて、未だに信じられません。あんなに元気だったんですからねえ～。今でも、電話が掛かってきて、あの高っ調子の声で「もしもし、文治だけど。なんだお前エは…」なんて小言を言われそうな気がします。そのうち、ひょっこり寄席の楽屋に顔を出すかもしれません。とにかく寄席が好きで大事にしてましたからね。

師匠は小柄で威勢がいい、なんと言ってもあの大きな目玉をくりくりっと動かすのが大変な魅力だったのではないでしょうか。ファン層にも幅があり、女子中・高生に「かわいい！」なんて言われてたんですよ。西武池袋線沿線で、〈ラッキーおじさん〉に会うと、その日一日が幸せになると言う噂がラジオで紹介され、若者の間に広まっていますが、どうやらその〈ラッキーおじさん〉がうちの師匠らしいのです。上は着物で、下は変わったずぼん（もんぺ）、草履を履いて、杖ついて、変な皮の鞄を持ってる、こんな姿の人ってめったにいませんからね。

時として他の人にはとても考えられない様な事をします。駅前の放置自転車を、一台一台丁寧に蹴り倒した事が何度もあります。後で直すのが大変。それに駐輪用のチェーンが掛かってないのを見つけちゃあ、まめに掛けて歩きます。チェーンを外すには百円入れなければならないのです。まさに駐輪公害に困ってる人にとって〈ラッキーおじさん〉かも。

また、もう十年以上前になりますが、ヘルニアの手術をしました。師匠を移動用のベットに寝かせ、手術室へ向かっている看護師さん達に、いきなり大きな声で「いかなればこそ、勘平は～」ってんで、忠臣蔵の五段目の腹切りのセリフが始まったのです。看護師さん達は皆心配そうな顔、弟子一同「気にしないで下さい。いつもの事ですから」師匠のセリフはその後も続きます。手術は大成功、腹きりの得意な師匠なのです。

師匠は将棋が好きで、以前はよく、昨年お亡くなりになった柳昇師匠などとやってました。負けてばかりの柳昇師匠に「柳ちゃんは随分将棋が好きなのに勝てないね～。昔からよく言うよ『好きこそ、ものの下手なれ』ってね。ハッハッハッ～」柳昇師匠、しばらく口をききませんでした。でも仲はとてもよかったんですよ。

嘘、隠し事のない、できない師匠ですから、機嫌がいいのか悪いのかすぐにわかりました。なかなか気を許しませんが、一度気に入ると、とことんお付合いをします。相手が、社長だろうが、学生だろうが関係有りません。お世話になった若手芸人は随分います。逆にしくじると、とことんたたかれます。筋道を重んじますから、誠意をもって応対することが一番だったようで。

客席で騒ぐ酔っ払いに「酒飲んで寄席に来ちゃいけねえんだ」と小言を言ってる師匠の顔が、酔って赤ら顔になってる姿が思い浮かびます。師匠の家でお酒をいただいてる時に「爛漫は旨いね～こないだ本社で、原酒飲ませてもらったら、高座の途中から酔いがまわってきてふらふらだよ～。でも客にわからない様に一生懸命演ったね。高座下りたら、『師匠、顔が真っ赤ですよ』だって、弱っちゃったよ」にこにこしながら話してくれました。三月十三日は四十九日です。　合掌

桂　小文治
（かつらこぶんじ）

出身地：青森県八戸市

昭和54年8月　十代目　桂文治に入門。前座名　桂亭治。内弟子になり、修業をする。
昭和55年3月　専修大学卒業。
昭和59年2月　亭治のまま二ツ目昇進。
平成5年5月　真打昇進。二代目　桂小文治を襲名。

美酒爛漫がおいしく飲める店紹介

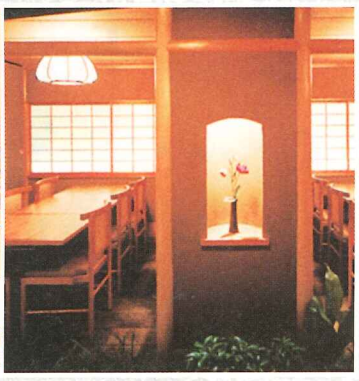
大阪曽根崎　割烹　多幸梅

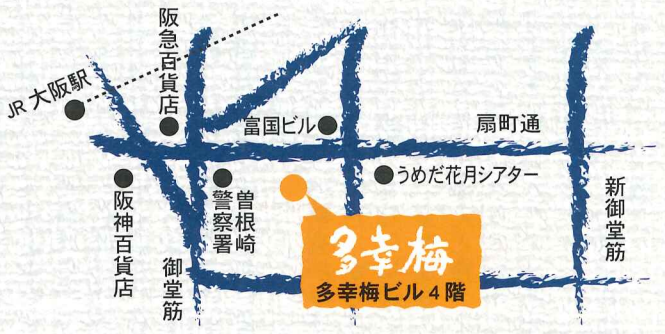
曽根崎うめだ花月シアターの西隣、多幸梅ビル4階にある割烹「多幸梅」は、上品な日本料理店です。

社長の田中さんは秋田県出身です。そのご縁で秋田県出身のお客様も多数ご利用されています。

燗酒は、日本酒本来の旨さが冴える「美酒爛漫本醸造」、冷酒は新鮮な味と華やかな香りが特徴の「美酒爛漫生貯蔵酒」を取り揃えています。

四季折々の旬の素材を生かした本格的な関西風日本料理を味わえる店です。





大阪市北区曽根崎2-16-20　多幸梅ビル4階　TEL 06-6363-1111

●「美酒倶楽部」へのご意見又はお問い合わせは……秋田銘醸株式会社「美酒倶楽部」係　〒012-0814 秋田県湯沢市大工町4番23号
0120－73－5544
FAX 0183－72－3247
E-mail ranman@ranman.co.jp