平成17年12月発行
編集・発行／秋田銘醸株式会社

美酒爛漫（らんまん）

「美酒倶楽部」季刊誌

美酒爛漫 みちのく つれづれ日記

2005年 秋

十月下旬の朝、久しぶりに西方にくっきり見えた鳥海山の山頂が白くなっていました。鳥海山の冠雪は、そろそろ雪囲いを始める時期が来たことを知らせてくれます。

庭の花水木は、例年に無く見事に紅葉して、濃い赤色の葉が朝日を受けると、朱色の木の実に映えて引き立ちます。有り難い事に写真では写せない色を、人間の目は感じることが出来ます。

十一月に入ると、いつ雪が降り始めても良いように準備をします。毎年、庭木の雪囲いをお願いしている人の手配で、今年も例年通り、十一月中旬に商用出張から帰宅したら、雪囲いが終わっていました。

今年は紅葉が遅れていましたが、十一月中旬に急激に気温が下がり、紅葉が一気に進みました。赤と黄色の木の葉が、気まぐれに射す秋の日差しに映えてわくわくするような色合いに変化します。鮮やかな紅葉は出張中に持病の腰痛が再発して心細くなった気持ちを慰めてくれます。

九月から新酒の仕込みを始めた蔵内でも嬉しいニュースが続きました。

十月には秋田県品評会と東北鑑評会で、冬に仕込んで夏を越した大吟醸が、見事に秋上がりして、県知事賞と優等賞を受賞しました。また、六月から発売したワイン風味の「発芽玄米酒ギャバ300㎖」を健康維持のサプリメントとして「一日50㎖、一本で六日間ギャバたっぷり健康法」提案中ですが、有り難い事に、元気な熟年層にご好評でリピート購入の方が増加中です。

一日の仕事を終えて、庭の冬囲いで括られて気の毒な様子の、もみじの紅葉を見ながら、食前酒に発芽玄米酒を飲んでいます。

鳥海山は今日も雲の中でしたが、前面の山の積雪が目立つようになりました。みちのく湯沢は、駆け足で冬モードに移行中です。

今年も感謝の気持ちを込めて　美酒爛漫から
みちのく湯沢市「街並美観賞」
最優秀賞は７年連続で中島さんへ

美酒爛漫は地球に優しい企業を目指しています。

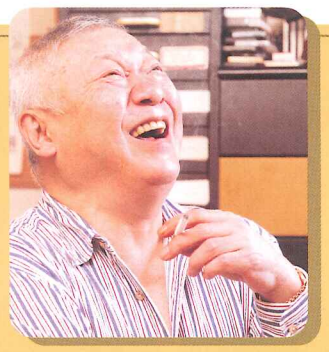
美酒爛漫「街並美観賞」は、街並にきれいな花を飾り、通りかかる人々の心を和ませ、幸せな気持ちと潤いを与えて下さる方々を、その優しい心に感謝を込めて表彰するものです。

今年も「有難うございます」の気持ちを込めて右の方々を表彰しました。

最優秀賞の中島さん

最優秀賞	中島　昭子さん	（７回目）	湯沢市清水町5－2－16
優秀賞	荒井　信子さん	（４回目）	湯沢市中野245－1
〃	高橋　幸子さん	（２回目）	湯沢市深堀渕ノ上2
〃	佐藤恵美子さん	（７回目）	湯沢市前森4－6－28
入賞	鈴木　節子さん	（４回目）	湯沢市表町4－3－2
〃	高橋　友子さん	（５回目）	湯沢市柳町1－2－17
〃	山本　睦子さん	（２回目）	湯沢市大工町6－30
〃	高柳　康子さん	（２回目）	湯沢市北荒町5－10
〃	菅原由美子さん	（初）	羽後町西馬音内中町
〃	佐々木シゲ子さん	（初）	湯沢市岩崎85－1
〃	高橋　タエさん	（初）	湯沢市岩崎113

呑みある記



特別寄稿 安部譲二さん

つくづく日本は素晴らしい国なのです。

僕はマネージャーに、毎月のスケジュールを告げられると、ほとんど反射的に、その土地の酒と肴が頭に浮かんで、自動的に舌なめずりするのです。

こんな呑んべの喰いしんぼだから、僕はどうしても九十キロが割れません。

普通の爺さんはこの歳になると、萎んで体重が落ちるのに、僕に限っていつまでもデブのままなのです。

十五年前に、「即座に十五キロ体重を落とさないと、十年後の生存は保証できません」と仰しゃった治医の先生も、それでも渋太く元気な僕を見て、もう何も仰しゃいません。

多分、呆れて見放したのだと思います。

しかし、世の中は僕の健康には都合よくできているもので、最近は仕事で地方に行っても、滅多に泊まらず日帰りが多くなりました。

昼間の仕事は九州から北海道まで、ほとんど日帰りになってしまったのは、きっと経費削減なのでしょう。

呑んべの僕には堪ったもんじゃありません。何処に行っても帰りの汽車は、ワンカップを呑んでノシイカかなんかを、しゃぶっているのです。

しかし、仕事で地方に出掛けて、旨い肴で好きな酒を呑もうというのが、意地が汚くてさもしいのかもしれないと、呑んべのデブ爺いは珍しく反省しました。

そしてこの冬こそ、自分の車にスタッドレスタイヤを嵌めて、運転代行の家人まで積んで、湯沢に行って美酒爛漫を、京野勉さんが呆れるまで呑もうと決めたのです。

雪の湯沢で旨い肴はなんなのでしょう。

帰りは家人に運転させて、僕は助手席で、石原裕次郎さんの〝想い出〟と、上戸彩チャンの〝風をうけて〟を唱ってあげましょう。

僕の唄はプロ並みですが、仕事じゃありません。気の毒な下戸の家人へのサーヴィスなんです。

美酒爛漫 酒蔵の四季
秋の蔵内作業

新酒の仕込み開始しました。

今年の原料米は、出穂・開花時期、その後の登熟期間も高温続きだったので、粒が大きく品質は均一ですが、昼夜の温度差が少なかったため米質は硬めです。

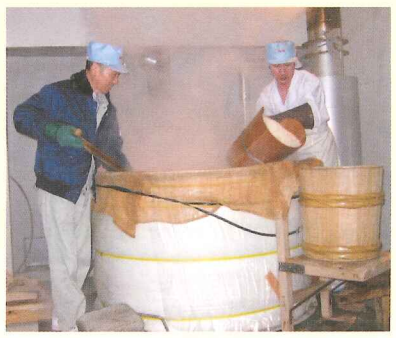
新酒仕込みは、にごり酒を十月中旬に出荷するため昨年より五日早い九月十六日に開始しました。

仕込みは硬い米質に合せて、蒸し米の前の吸水時間を長めに取り、麹菌の蒸米内部への食い込みをよくする様にしました。

にごり酒に続いて本醸造酒、純米酒及び普通酒を計画通り仕込み、雪が積もって気温が下がる十二月下旬から「大吟醸酒」の仕込みを始めます。

九月から十月にかけては、低温蔵で夏を越して熟成した大吟醸酒と純米大吟醸酒の品評会や鑑評会が行なわれ、「秋田県清酒品評会」（秋田県酒造組合主催）では大吟醸酒、純米大吟醸酒の両部門で県知事賞を受賞しました。また「東北清酒鑑評会」（仙台国税局主催）でも同じく両部門で優等賞を受賞しました。

特に純米大吟醸酒は成績優秀で、東北六県の優等賞受賞四十七蔵の代表として賞状を授与されました。



蒸米作業

高階杜氏長と純米大吟醸優等賞賞状

美酒爛漫（らんまん） テレビCM製作メモ

動く日本画「水色美人図」

企画・演出　野口卓矢

今年の「美酒爛漫」テレビＣＭのテーマは、“動く日本画”です。

今回のＣＭで表現した“日本画”は、鏑木清方、上村松園、伊東深水たちが描いた日本特有の美意識に基づいた、清らかで気品に満ちた、女性像です。

美酒爛漫の上質な味わいを表現するには、質の高い詩情豊かな映像づくりが必要と考え、美酒爛漫のＣＭのテーマ「美女」と、旨い酒を育む「秋田の自然」を描くために“動く日本画”という表現方法を選びました。

然し日本画を動かす為には、最新のコンピューターグラフィックスを使った緻密な作業が必要で、満足できるような映像をつくるのに苦労しました。

描いた絵をひとコマひとコマ、アニメーションの要領で動かしたり、撮影した映像を加工して、描かれた絵のイメージを作り出したりしたものを、組み合わせていくことで、不思議な美しい世界をつくりあげることが出来ました。

絵づくりの為、細部にもこだわりました。モデルのジェナさんが着用した浴衣は、日本の紋様と、柔和な線をつくる布の質感にこだわったオリジナルです。撮影場所も品のある水の表情を求め、何度も場所を探しに出掛け理想のポイントを見つけました。

テレビＣＭは、企業の“顔”です。その“顔”が「美酒爛漫」同様、上質で志の高いものに見えるように、気持ちを込めて作り上げました。

このＣＭを観て下さった方が、美酒爛漫の魅力に気付き、ファンになって下さることを心から願っています。

美酒爛漫 とびっきり自然な純米酒 1,800ml/ 720ml

来年2月受注予約開始。蔵元から3月出荷予定!

無農薬米あきたこまち純米酒造りレポート

3年目300俵（1俵60kg）契約栽培結果：好天に恵まれ279.5俵入荷

岩手県の勝部さんが９月27日、山形県の土屋さんは９月30日に稲刈りをしました。今年は、幸いに両県共に夏の好天に恵まれて、生育が順調に進み、質・量共に良い米が出来ました。10アール（300坪）当りの収穫は、勝部さんが5.3俵（60kg/俵）、土屋さんは6.7俵と平年並みでした。

（土屋さんの稲刈り）

（土屋さんの籾摺（もみす）り作業）

好天に恵まれて、米の生育は順調でしたが、害虫と雑草も元気で、これに素手で立ち向かう有機栽培の作業は例年以上に厳しいものでした。

岩手県の勝部さんの米は、屋外の自然乾燥です。山形県の土屋さんは、屋内で乾燥機を使いました。仕込んだ酒の質にどのような影響が出るか楽しみです。

土屋さんと勝部さんの「あきたこまち」は、ＪＡＳ（Japanese Agricultural Standard＝日本農業規格）法に従い、農林水産省登録の認定機関が調査した監査報告書によって、「有機農産物（無農薬米）」と認定されました。

11月中旬に土屋さんから175.5俵、勝部さんから104俵、合計279.5俵入荷しました。

（勝部さんのハセがけ自然乾燥）

入荷後、他の米と区別して精米した白米は“枯らし”（2週間ほど蔵内に寝かせる）期間を経て、12月上旬土屋さんと勝部さんの原料米が識別できるように分別して仕込み予定です。

土屋さんと勝部さんの無農薬米「あきたこまち」仕込みの純米新酒ができるのは、来年1月中旬の予定です。

美酒爛漫がおいしく飲める店紹介

すし飯に〝赤酢〟使用の店

青森市「寿司乃家」

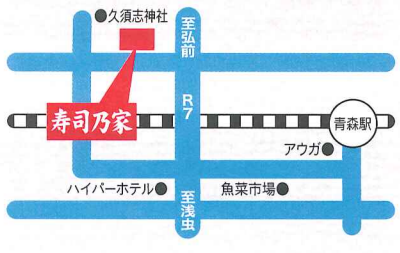
ＪＲ青森駅から歩いて十五分位の住宅街、青森市久須志に寿司乃家は店舗を構えています。

人懐っこい笑顔が素敵なマスターが、吟味した陸奥湾の活きの良い魚介類を食べさせてくれます。

開店以来十二年余、師匠直伝の〝赤酢〟を使うすし飯は、独特のまろやかな味わいで、ネタとの相性も抜群です。

北海の陸奥湾で水揚げされた海の幸の旨さを引き立てる、らんまんの辛口「天真爛漫」を冷と燗酒で提供しています。

鹿児島から取り寄せている馬刺しには、美酒爛漫の吟醸生貯「吟丸」が絶妙の相性です。また、寒さの厳しい季節には、寄せ鍋も頼めます。湯煎で暖めた「天真爛漫」がお勧めです。



■寿司乃家■　青森市久須志2-7-8
TEL　017－788－1580

らんまんラジオ寄席

師の教え

最近は噺家をお座敷へ呼んで落語を聞こうという粋なお客様は皆無と言ってもいいくらいに少なくなりました。私が前座から二つ目になった頃にはまだまだそういうお客様がいらっしゃいました。

一席やった後、お客様のところへ行き盃を頂くのですが酒の好きな噺家はそこに長居をして呑みすぎて、お客様に失礼なことを言ったりやったりしてしくじった話は随分ございます。

そんな時の心得を私は、師匠志ん朝の父、五代目古今亭志ん生より教えて頂きました。「おまえなぁ、一杯頂いてその盃をお客様にご返杯してな、すっと腰を上げるんだ。それ以上呑みたかったらな、手銭で酒屋へ寄って呑んだらいい」大酒呑みの志ん生の言葉。妙に説得力があります。なるほど、その後酒席で長居をしてお客様をしくじった噺家を何人も見てきました。

それ故、私は今日までその教えを忠実に守っています。嘘だと思ったら、一度私を座敷へ呼んでみてください。

連絡をお待ち申しております。

志ん五

古今亭志ん五

本　　名：篠崎　進
出　　身：東京都台東区
生年月日：昭和24年５月30日

昭和41年９月	故 古今亭志ん朝に入門
昭和46年11月	二ツ目昇進　古今亭志ん三と改名
昭和57年３月	国立演芸場主催花形新人演芸大賞受賞
同　年11月	真打昇進　古今亭志ん五に改名
現　　在	落語協会理事