



「美酒俱樂部」季刊誌

「美酒爛漫」

みちのく
つれづれ日記

2000年 2月

美酒爛漫のホームタウン秋田県湯沢市は、今年は雪国にしては珍しく雪のない正月でした。地球全体が温暖化の傾向にあり、世界中の気候が不順な様です。一月下旬から冬の気圧配置になりまして雪が降りましたが、積もるほどではありませんでした。二月三日の節分は、例年なら未だ雪が多い時期なのに、殆ど雪がありません。お蔭様で、雪降ろしや雪かきの作業は例年に比べて非常に楽です。雪囲いをした庭の植木は、春が近いと感じてか、花芽を例年より早く膨らませています。地球の温暖化は我々人類の生活様式が、地球の環境を変えた結果生じた現象なので、自業自得ですが、将来のことを考えると不安感だけでなく恐怖を感じます。やはり寒い季節は寒く、雪がいつも通り降り積もる方が、安心です。

東洋的な考えでは「天人合一」即ち人間は天然自然の存在であります。我々はその教えを忘れて、ヨーロッパ的な考え方「自然を征服する」生活に馴れきっています。異常気象は天然自然との共存が、人間の生きる道であることを教えてくれます。

既に人類は滅亡への道を踏み出しており、今からでは些か手遅れかもしれません。又、急に大きな流れを変えるわけに行かないかもしれません。然しもっと環境に配慮して、生活物資のリサイクルに勤めてこれ以上地球の空気及び水を汚さない様にすれば、人類は幾らかでも長く生き延びる事が出来ると思います。

「美酒爛漫」を造っている我々は、微生物が醗酵作業を行ってくれるのでエネルギーの消費が少なく、その上酒粕まで利用できるのです。廃棄物が殆どない地球環境にやさしい企業です。

又日本酒は身体を温めて血行を良くする、日本人の体質に合った身体にやさしいアルコール飲料です。美酒爛漫は出来るだけ小さめのお好みの酒器で、ゆっくり飲んでお楽しみ下さい。

皆様のご健康をお祈り申し上げます。

毎年恒例

美酒爛漫 酒蔵開放

2月19日(土)



「酒蔵開放」は「消費者の皆様にお酒の事、酒造りの事を知っていただき、日本酒をもっと飲んでいただく」というキャンペーンです。酒造組合が各メーカーに呼びかけ、

昭和54年より実施しています。

酒造工程のビデオをご覧いただき、その後実際に酒造現場を見学していただきます。現場に於て、麹・酒母・仕込中のタンクの説明をいたします。

しほりたて原酒の「雫き酒」もできます。

「百聞は一見にしかず」です。工場見学は酒蔵開放日以外随時受付けておりますので、電話でご予約の上おいで下さい。

- ・電話番号 0183-73-3161・毎週月曜日～金曜日
- ・午前10時～11時30分と午後1時～3時まで

ご案内担当者は下記の5名です。



説明上手な製造部長
菊池 継夫



真面目な製造部主任
進藤 真人



農大出身の若手酒造技術者・剣道5段
大友 理宣



明るい若妻
佐藤留美子



「さわやか笑顔」のお嬢さん
金子 蘭子

●個性豊かなスタッフが皆様のお越しを心よりお待ちしております。●



美酒爛漫 酒造り作業状況

— 副産物酒粕も有効利用されています —

夕暮れの早い北国も立春を過ぎると着実に日脚が伸び、春が近いことを実感します。

仕込み作業も予定の3分の2を消化しました。マラソンに例えれば折り返しを過ぎ30km付近の胸突き八丁、慣れや疲れもたまってくる頃で気を引き締めてゆかなければなりません。

日本酒は使用原料白米の約25%が酒粕となります。我社の場合1シーズンで530トンもの量となります。

我社では全酒粕のうち40%を粕取り焼酎の原料として使用します。酒粕のアルコールを回収して旨味のある独特の風味の「カストリ焼酎」を造ります。40%が酒粕専門業者に引き取られ魚の粕漬の原料となります。残りの20%はタンクに踏み込んで6カ月間再醗酵させクリーム色の柔らかな「押し粕」にします。主に粕漬に使用されます。

酒粕は粕漬けやわさび漬けのように食材の保存性を高めたり味を引き出す為に使われます。又植物繊維や蛋白質など健康と美容によい機能性成分を数多く含み、健康食品として再認識されています。



麹ひく

新商品

「秘香乃泉」「発泡しぼりたて」 「泡にぎり発泡ふなばしり」

モニター会員様に好評を頂きました。
代表的なコメントをご紹介します。

〈秘香乃泉〉



- 口に含んだ時にまろやかで滑らかさが感じられる。香りもよく味にはコクがあり、後味にくどさがなく、バランスはよい。和食、洋食のどちらにも合う。
(豊橋市、杉元様)
- 滑らかな喉ごし、落ち着きのある上品な香り。
(浦和市、石井様)
- さらっとして飲み口が柔らかで容器も夢見る様な色。
(福岡市、古野様)
- ワインに近い酒、日本酒とはいえない感じ。
(水海道市、本庄様)
- 女性をターゲットにした意味が理解できるラベルと内容で、よく冷やして可、白ワインに変わる逸材。
(国立市、鹿川様)
- フルーティな香りがさらに高まれば全体のデザインを含め、人気が高まると思う。
(西春日井郡、太田様)
- 美しいパッケージに胸おどるような気持ちで、又一口飲んでみたらやさしくてまさに秘香の味のような感じ。
(豊島区、中野様)

〈発泡しぼりたて〉



- 炭酸水の喉ごしで清涼感があり、シャンペンのように食前酒にふさわしい。
(豊橋市、杉元様)
- さわやかな飲み口が強い印象で、口当たりが大変良く、つまみなどなくても飲めるし料理は和食、洋食どちらにも合う。
(水戸市、後藤様)
- 口当たりが良く、ラムネのように口の中を少し刺激し、さわやか。
(稲沢市、藤原様)
- シャンペンかと思うような味で、女性を対象にしてもよい。
(我孫子市、酒井様)
- スパークリングワインのようなさわやかな飲みごちが若い人にも受け入れられる。
(西春日井郡、太田様)
- 非常に飲みやすく、炭酸が入っているから小さめのビンで飲みきりがいい。
(牛久市、渡辺様)

〈発泡ふなばしり〉



- 口当たりも良く、ほんのり甘く、酒をあまり飲まない女性でもジュース感覚で飲める。
(稲沢市、藤原様)
- 発泡しぼりたてより味が軽く感じられ、飲みやすい。
(豊橋市、杉元様)
- 香りが苦手な人もいるかも…風味は素晴らしい。
(西春日井郡、太田様)

商品

紹介

「原酒湯沢たらちねの里」

720ml詰めカートン付き ￥2,620円

母性豊かなたらちねの容器に味わい豊かな原酒を満たしました。遥かなる縄文時代をしのびつつお楽しみ下さい。

この容器は、縄文晩期の中空土偶からヒントを得て作られました。

災いを避けるために閉じられた「僻邪の目」が印象的で、万物発生の根源を象徴する乳房は誠に豊かでおおらかです。

縄文人の豊穡への祈り、子孫繁栄の願いを、現代に蘇らせ「家内安全」「商売繁盛」「招福繁栄」の縁起商品として発売から十年間コンスタントな売れ行きを示す我社のロングセラー商品です。

容器の髪飾りのキャップ部分は、「可杯」(べくさかずき)としてお使い下さい。



※広辞苑によると「可杯」とは「可」の字が、書簡文では、必ず上に置いて下から返って読み、下には置かないことから底がとがっていて、下に置くと倒れる杯のこと。



「美酒爛漫」のホームタウン 湯沢市の季節行事

犬つこまわり

(毎年二月第三日曜日と前日開催)

元和時代から、続いていると言われる湯沢地方の民俗行事です。

この祭りは、盗賊を退治した湯沢地方の領主が厄除けを祈願して始めたといわれています。

旧暦の小正月の夜、領民は米の粉で作った犬を家の入り口や窓に供え、これを外敵からの厄除けのお守りとしたのが始まりです。

各家庭の軒先にお堂を作って犬つこを飾り、灯明をともした素朴な民俗行事も、時代の変化で現在では観光行事となり、市役所前の公園広場に企業及び団体のお堂を作ってお祭りをします。

今年は暖冬で雪が少ないので、雪のお堂作りの為に山間部から十トンダンプロックで約二七〇台分の雪を運んできたそうです。雪を運ぶのにどのくらい費用が掛かったのか、刺激の少ない冬期間、市民はそれぞれ推理ゲームを楽しんでいます。

参加各企業の雪のお堂造りは、人件費だけで大きいものは延べ一日百人以上の人手が必要で百万円以上です。不況が長引き売上げが伸びない企業には、節約したい経費ですが、景気刺激には必要かもしれません。