美酒爛漫（らんまん）

「美酒倶楽部」季刊誌

平成15年6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

2003年 春

今年は三月から四月にかけて、肌寒い日が続きました。雪解けも例年に較べて遅くなり、冬から春への切り替えで足踏みしていたような感じです。

春の暖かさを期待して、思い切って短くした坊主頭に通勤途中の風がしみわたりました。

桜も昨年は四月中旬に満開でしたが、今年はようやく桜の木全体がほんのり色づいてきた程度でした。季節の動きは、昨年と較べると一週間以上遅く、今年は平年の気候に戻ったようです。

四月下旬には、暖かくなって桜も一斉に咲き始めました。気温の上昇につれて、身も心も温かくなってきます。五月の連休は、満開の庭の椿、ハナミズキ、チューリップ、水仙の花を眺めながら、毎年恒例の自家用味噌仕込みを手伝いました。米麹の多い我が家伝来のいつもの味で仕込んだ味噌です。

今が盛りの山うどと自家製の味噌はよく合います。子供の時から親しんだ自家製の〝手前味噌〟の味が一番です。

最近は毎日仕事を終えてから、みちのく湯沢の山菜（タラノメ、山うど、わらび、アイゴキ、ヒデコなど）と、庭の畑で取れたアスパラガスを肴に、秋田県が独自に開発した大粒で心白（芯の白い部分）が大きい酒米「秋田酒こまち」を使った大吟醸酒「花爛漫小町」を楽しんでいます。

この酒は、酒米、水、麹すべてが、みちのく湯沢産です。生まれも育ちも、みちのく湯沢の大吟醸酒です。酵母も秋田県が、独自に開発した「こまち酵母」です。

フルーティーな香りが高く酸味が少ない為、軽くさっぱりして爽快感があります。

雪国の春爛漫の季節、花が一斉に咲き乱れる時期です。みちのく湯沢の産物の恵みを、飲み且つ食する事が出来る喜びを味わっています。

美酒爛漫も出展しました FOODEX JAPAN 2003 国際食料、飲料展

社団法人日本能率協会が主催するアジア、環太平洋地域最大の食品、飲料トレードショー「FOODEX JAPAN 2003 国際食料、飲料展」が３月11日から14日まで千葉県幕張メッセにて開催されました。

第28回目の今回は74カ国より2,500社が参加し４日間で10万人の来場者がありました。

日本酒造組合中央会のブースには全国の酒造メーカー、約70社から選りすぐりの日本酒が集められました。

美酒爛漫は、独自のブースに、大吟醸「美酒夜香」、吟醸「秘香乃泉」の美女シリーズと、昨年発売した熟成酒アルミ缶を展示して、来場者に試飲していただきました。なかでも熟成酒は、トロリとした味わいが普段飲んでいるお酒と違って旨いと、大変好評でした。

美酒爛漫 酒蔵の四季

春の蔵内作業

昨年の九月からスタートした今期の酒造りも六月上旬の搾りで終了します。原料米の出来具合と、気象条件が醗酵状態に大きな影響を及ぼします。仕込作業が終わった段階で今期の造りを振り返って、美酒爛漫の杜氏、高階君一は、「醗酵が旺盛で造りやすかった半面、辛口の酒質になりやすく甘辛の調整には神経を使いました」と述懐しています。

搾りから新酒の濾過、火入れ殺菌、貯蔵熟成及び調合は、非常に重要な工程です。仕込み期間中も一部平行して行われておりますが、六月以降はこれらの作業が中心となります。

同じように仕込んだ酒でも厳密には仕込みタンク毎に、香味は微妙に異なっているのが普通で、これらの原酒同士を調合することで味と香りを整えてゆきます。

調合の仕方は、生まれ（醗酵工程）や育ち（熟成）、成分分析値を参考にして、数値化できない香りと味のバランス、照りや冴えなどについて杜氏が経験と感覚をフルに活用して判断します。

新酒を調合するための利酒

呑みある記

特別寄稿 安部譲二さん

今、僕は、リスボンを出港してニューヨークに向う客船パシフィックヴィーナス号で、大西洋を見詰めながら、チビチビ呑んでいます。

優雅な船旅に見えるでしょうが、僕はお客ではありません。

成田空港からローマ経由でリスボンまで、十八時間かけて飛んで来て、パシフィックヴィーナス号に乗り込むと、ニューヨークまで十日間の航海の間に、二回講演をするというれっきとした仕事なのです。

僕のような立場の方は他にも大勢乗っていました。

麻倉未稀さん、古今亭志ん弥師匠、それに金髪のレビューチーム、パソコンの先生に古美術の講義をなさる先生と、ダンスの教師。

囲碁と将棋の先生がいないだけで、ヨガや編物の先生まで揃っているのです。

「ようし、燗のつけ方と、それにドライマティーニの混ぜ方、カラオケの特にバーブ佐竹と渡哲也は俺が教えてあげる」

ただでいいと言ったのに、なぜかとても遠慮深いパシフィックヴィーナス号の事務長は、僕の申し出を断ったのが納得いきません。

石原プロの忘年会に、一度招ばれて二度と招ばれなかったのは、僕が御大の渡哲也さんよりずっと上手に「くちなしの花」を唱ったからだという事実を、事務長は御存知なかったのです。

大西洋の上で六十六歳になった僕は、多分これが最後のニューヨークですから、巨大なローストビーフを肴に、ワインなんかじゃなくてバーボンを呑むと決めています。

そして日本に帰れば、鯵とシマアジの旬ですから、旧友京野勉君の作った「美酒爛漫」が待っているのです。

若い頃よりは酒量が落ちた僕ですが、酒の旨さは、分るようになりました。

いい酒と肴があれば、もう他に何も要らないのです。

美酒爛漫

「無農薬あきたこまち米100%純米酒」造りレポート

5月の田植えからスタートします。

美酒爛漫では、無農薬栽培米の産地として有名な、山形県南部置賜地区の土屋錠一さんに、殺虫剤を使わないで作る無農薬米70俵（1俵60kg）の契約栽培をお願いしました。

“とびっきり自然な純米酒”を作るために、米作りの基礎となる土作りから始まり、化学肥料や農薬を使わずに4月の苗代から10月の刈り取りまで、安全で美味しい米を栽培します。

来年2月には**「土屋さんの田んぼで育った無農薬あきたこまち米だけで作った“とびっきり自然な純米酒”」**として蔵出し予定です。

生産者
土屋錠一さん

田植え風景

※4月の苗代造りから田植えを経て秋の収穫から、健康米造りの純米酒誕生までを季刊誌で報告します。

商品紹介

ご愛飲感謝いたします。発売早々品薄状態です。

酒米の最高峰「山田錦」に挑戦します。

秋田県が15年の歳月をかけて開発した大粒心白酒米「秋田酒こまち」仕込み

生まれも育ちも、みちのく湯沢です。

大吟醸

花爛漫小町

秋田県が15年の歳月をかけて開発した大粒心白（大粒で芯の白い部分が大きい）酒米「秋田酒こまち」で仕込んだ大吟醸酒です。

酒米、水、麹すべて“みちのく湯沢”産です。

秋田県が開発した“こまち酵母”を使って低温長期醗酵で、ゆっくり旨さを引き出しました。

フルーティーな香りが高く、酸味の少ない、軽くさっぱりした爽快感が特徴です。

初年度の醸造数量が少ない為と、予想外の受注の為に、御陰様で発売早々品薄状態になっています。

ご愛飲感謝申し上げます。

日本酒度／＋2.0
アルコール分／15度以上16度未満
酸度／1.1
アミノ酸度／0.9
使用酵母／こまち酵母
原料米／秋田酒こまち100%
精米歩合／40%

標準小売価格
720ml詰　**2,000円**

美酒爛漫がおいしく飲める店紹介

立川市錦町 秋田料理の店 羽ご路（うじ）

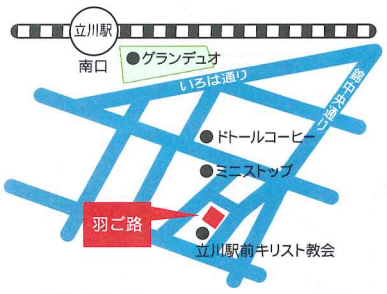
JR立川駅南口より徒歩十分位の場所に、開店以来十数年、美酒爛漫を提供している秋田料理の店「羽ご路」があります。

おかみさんの出身地、秋田県雄勝郡羽後町からつけた店の名前どおり、地元の旬の素材を使った郷土の味と美酒爛漫が堪能できるお店です。

お酒は「宇留院内」を特製酒器セットに入れて冷やし、爛酒は主に「天真爛漫」を使っています。また、料理との相性に合わせ「花爛漫」「純米ふなおろし」「生貯蔵酒」など、さらに冬場は「にごり酒」「ふなばしり」などの季節限定商品、焼酎好きには「琥珀の泉」をと、爛漫製品をいろいろ取り揃えています。

「羽ご路」お薦めの逸品は、ふき・細筍・わらび・こごみなどの山菜を使った料理、夏には地元から取り寄せた〝天然岩ガキ〟、冬は比内鶏と地元素材をふんだんに使った〝きりたんぽ鍋〟などがあります。

「羽ご路」は近くの常連のお客さんや、秋田にゆかりのある人達もたくさん来る、秋田に行った気分になれる〝おふくろの味〟が自慢の店です。五十人位までの宴会もでき、グループ・団体でも利用できます。



■羽ご路■ 東京都立川市錦町2-1-21
TEL 0425-21-3888

らんまんラジオ寄席

私は、嫌な事や気分の勝れない時等は、カラオケ、スナックでよく歌う歌があります。♬酒は涙か、溜息か……好きな歌なんです。何だか心が落ち着きます。

酒って不思議な飲み物ですね。嬉しい時、悲しい時等必ず顔を出します。又、その不思議な魅力と云いますか、魔力と申しましょうか、人生を楽しんだり、人の道をはずしたり様々です。

よく私の父が云っていました。心の勝れない時は酒に溺れて自分を見失ってしまう人は沢山いるが、酒は心にゆとりある時に楽しむものだと。

以前、こいる君とコンビを組んだ当時、ネタを間違えたとか、息が合わないとか、酒を飲むと喧嘩になったものですが、今はその様な事は余り有りません。コンビ歴三十七年にもなりますと少しは大人になったんでしょうか？それとも年でしょうか？

相手の失敗（しくじり）や間違いをお互いに詰（なじ）り合（あ）うのじゃなく、「美酒爛漫」を酌み交わし乍ら、上手（うま）くいった舞台、お客さまに受けた時の余韻を楽しみたいと思っています。

サテ、これから行き付けの美人ママさんの居るお店で「美酒爛漫」に舌鼓を打ちますか。……これすなわち、人生最高の楽しみなり……

（のいる師匠記）

昭和 こいる（写真左）
担　　当：ボケ
生年月日：1944年1月26日
出 身 地：群馬県伊勢崎市
趣　　味：酒・カラオケ・読書

昭和 のいる（写真右）
担　　当：ツッコミ
生年月日：1942年7月23日
出 身 地：石川県
趣　　味：野球・ゴルフ・カラオケ

昭和41年　獅子てんや、瀬戸わんやに入門
昭和59年　漫才協団九代目真打昇進
昭和51年　NHK漫才コンクール最優秀賞
昭和52年　国立劇場花形新人賞銀賞

●「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