美酒爛漫（らんまん）「美酒倶楽部」季刊誌

平成16年12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 秋

十一月に入り、葉が落ちて、柿の実が目立つ様になりました。

この時期は、トンボも人恋しくなるのか、庭仕事をしていると、うるさい位に身体にまとわりついてきます。

例年に較べて気温の高い日が続いています。その所為で、今年の紅葉はかなり遅れています。

然し、庭のハナミズキは、何故か例年より早く紅葉して、乾いた濃い赤茶色の葉と、艶（つや）のある赤い実のコントラストで、目を楽しませてくれます。

ドウダンつつじの紅葉は、日当たりと土の質によって左右されるようです。通勤途上に場所によって異なる濃い赤色への変色の過程を楽しんでいます。

みちのく湯沢は、殆ど台風の被害もなく、今年も豊かな実りの秋を迎えています。

然し、今年は日本国中、繰り返して自然の災害に襲われました。次から次へと息つく暇もないほど多くの台風がやってきました。

台風の後は、新潟を襲った大地震です。被災地の皆様には、心からお見舞いを申し上げます。

人間は自然災害から、身を守る確実な手段がなく、災害の通り過ぎるのを待つだけです。自然の猛威と人間との関わりを考える時、紀元前の偉大な思想家、老子の説いた「道」を思いまします。貪（むさぼ）らず自然と調和して生きる事を教えてくれます。

災害を逃れる方法は、仏教の教え通り、物事の本質を明らかにする諦めの気持を持つしかないのでしょうか…。

今日も、妄想を肴に、美酒爛漫を ぬる目の燗で飲んでいます。

雪国の晩秋です。

美酒爛漫「普通酒1.8L」「普通酒辛口1.8L」「天真爛漫1.8L」の3商品は12月下旬まで“当たればもう1本プレゼント”中です。

今年も11月から始まりました。

※東北地区、新潟県のテレビではキャンペーンCM「ハッピーおやじ 夕日編」を放映中。

対象商品のキャップを取って中に当りのシールがあれば、同じ商品を1本プレゼントいたします。

呑みある記

特別寄稿 安部譲二さん

若い頃の僕は大酒呑みでした。

はたちの時、大壜のビールを三十本呑んで、宿酔いを通り越して三日酔いをしたことがあります。

二十五歳の時、一晩がかりならいくらでも呑める……ということで、三時間と決めて三升呑んだら、芸者が呆れて帰っちゃったことがありました。

三十歳の時は松尾和子さんの前で、ウイスキーを一本、壜の底を天井に向けて、口から放さずゴクゴク呑んで見せたら、褒（ほ）めてもくれないで、バカな猩猩（しょうじょう）みたいな男だと、呆れられたこともあります。

そんな僕が目出度く六十七歳になり、秋も深まって、大好きな日本酒が旨い季節になったのに、なんとしたことか家の女房殿は、一升瓶を買ってはくれません。

「四合壜が貴方には一番いいんです。それ以上呑むと、必ず転んだり蹉（つまず）いたりするんですから……」

と、理路整然と言われてしまえば、それは確かにその通りでした。

しかし、これだけ呑んで、この歳になっても、弱くはなったものの肝臓も胃もシャッキリ、ケロリとしているんですから、これは国民栄誉賞ものだと、誰も感心してくれないので、密かに自分で自慢しているのです。

バッカスは酒呑みの守護神ですから、老いた僕の懐具合をちゃんと心配してくれて、お金が掛からないように、三〜四合で済むようにしてくださったのに違いありません。

バグダットや新潟を見て、神様は居ないなんて失礼なことを言ってはバチが当たります。

鍋を突ついて美酒爛漫を三〜四合呑むと、慈悲深いバッカスの存在が、どんなバチ当たりにでも分かるのです。

酒蔵の四季

美酒爛漫は、「秋田県清酒品評会」「東北清酒鑑評会」に於いて今年も“優等賞”を受賞しました

寒造りから、ひと夏越して熟成した、秋上がり大吟醸酒の品質を競う「秋田県清酒品評会」（秋田県酒造組合主催）及び「東北清酒鑑評会」（仙台国税局主催）が九月下旬から十月上旬にかけて実施され、各蔵元が丹精込めた大吟醸酒を出品して、部門別に酒質を競いました。

「秋田県清酒品評会」
県内蔵元から二一〇一点出品

「東北清酒鑑評会」
東北六県蔵元から五〇二点出品

審査の結果、美酒爛漫は「秋田県清酒品評会」及び「東北清酒鑑評会」に於いて大吟醸酒及び純米大吟醸酒両部門で、〝優等賞〟を受賞しました。春に行われた「全国新酒鑑評会」の〝金賞〟に続く受賞です。

受賞酒は精米歩合四〇%の原料米「山田錦」及び「秋田酒こまち」を寒仕込みして、長期低温発酵でじっくり香りと旨さを引き出した大吟醸酒です。「秋田県清酒品評会」「東北清酒鑑評会」共に、秋田県が十五年の歳月をかけて開発した酒米「秋田酒こまち」を使った大吟醸酒が優等賞を受賞しました。

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 酒造りレポート

150俵契約栽培：好天に恵まれ146俵入荷

稲の刈取り作業

稲刈りは平年並みに10月5日に行いました。

山里にある土屋さんの田んぼも、今年の夏は、高温と晴天が続いて、稲の生育は順調でした。しかし出穂後、初秋の台風による影響で、残念ながら当初期待した収穫は得られませんでした。水田面積10アール（300坪）あたり6.5俵（１俵は60kg）で、平年作の２割減の収穫でした。

「有機栽培の稲は天候不順に対する順応力が格段に強い」と、生産者の土屋さんは自信を持っていましたが、今年の台風の被害は、昨年の低温と日照不足に続き、有機栽培でも克服できませんでした。

しかし、今年は土屋さんの協力を得て、契約栽培をお願いした150俵全量に近い146俵が、11月中旬に入荷しました。

土屋さんの「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。

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月上旬仕込み予定です。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。

籾摺り作業

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６年連続で中島さんへ

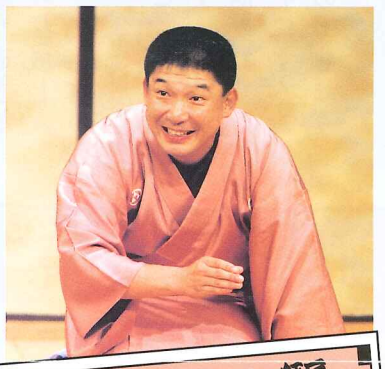
地球に優しい企業を目指す美酒爛漫は、毎年、ホームタウンみちのく湯沢市の街並に丹精に育てた花を飾って、通りかかる人々の心を和ませ、幸せな気持ちと潤いを与えて下さる方を表彰しています。

今年も「有難うございます」の気持ちを込めて次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	湯沢市清水町5-2-16	（６年連続）
優秀賞	佐藤恵美子さん	湯沢市前森4-6-28	（６回目）
〃	高橋　幸子さん	湯沢市深堀渕ノ上２	（１回目）
〃	荒井　信子さん	湯沢市中野245-1	（３回目）
入賞	高崎　眞子さん	湯沢市前森4-1-10	（６回目）
〃	浅利　初瀬さん	湯沢市材木町2-1-29	（４回目）
〃	鈴木　節子さん	湯沢市表町4-3-2	（３回目）
〃	高橋　友子さん	湯沢市柳町1-2-17	（４回目）
〃	山本　睦子さん	湯沢市大工町6-30	（１回目）
〃	高柳　康子さん	湯沢市北荒町5-10	（１回目）

らんまんラジオ寄席



三遊亭金時 師匠特別寄稿

柳家小里ん師匠のところへ稽古に行った時の話。午前十一時から稽古をつけて頂き昼頃に終了。

「昼飯喰いに行くか？」「ありがとうございます！」噺を教えてもらった上にご飯まで御馳走して下さる、ホントに落語界はいいところだ。天麩羅屋へ行って「ランチふたつ。酒飲むか？」「御馳走様です！」出て来た酒が美酒爛漫。芸論を伺いながら飲む酒は格別である。気が付いたらもうすでに夜の八時。そこへ浅草の高座を終えてきた大先輩の馬の助師匠が入って来た。「おう、ふたりしてどうしたの？」と芸論の輪に入ってさらに三時間。「じゃ、勘定は俺が払うよ」一番先輩の馬の助師匠が店員に勘定聞いてビックリ！「ええ！こいつらそんなに飲んでるの？！」そりゃそうだよ、十一時間も飲んでるんだもん。飲んだ爛漫は一升と二合。何の罪もない馬の助師匠は大散財だった。馬の助師匠。御馳走様でした。悪いのは美味しすぎる爛漫のせい。でもいい酒だったなあ

三遊亭金時

生年月日：昭和37年11月
出身地：東京都新宿区
特　技：篠笛、踊り

昭和61年　父である四代目「三遊亭金馬」に入門
平成元年　二ツ目昇進
平成5年　文部省芸術祭賞優秀賞次点
平成10年　真打ち昇進
平成12年　NHK朝の連続テレビ小説で役者デビュー
平成14年　NHK「私の青空2002」に出演

TVCF制作メモ

監督：山田英司

2月某日：美酒爛漫TVCFオリエンテーション。「酒・花・美女」をモチーフに、今年もスタート。秋まで半年余り、長くも楽しく頭を悩ませる日々が続く。美しく艶っぽい白人女性を主役にした「美酒爛漫」の新しい表現を模索する。

3月某日：朝、ベランダの家庭菜園で、水をやりながら、水だけで生きている野菜達は偉いなって、寝ぼけた頭で考える。水滴が、朝日にキラキラ。水滴？風にさらわれて宙に舞い上げられ、高みに達し、儚く落ちていく。水が空を飛ぶ。その一滴の中にはきっと水の精がいて、目覚め、高揚し、陶酔し、その記憶を残したまま水の中へ帰っていく。企画まとまり、プレゼンテーション。企画決定。

5月某日：フィリピン着。早速ロケハン。豊かな水辺に咲くアイリス群生場所を探すが、現地は記録的な雨不足。もちろん群生もしていない。ロケ前日。アイリスを植える。理想的な風景の中に、理想的にアイリスが咲いていればいいのだけれど、現実はスタッフ総動員でアイリスを植える。暑い。

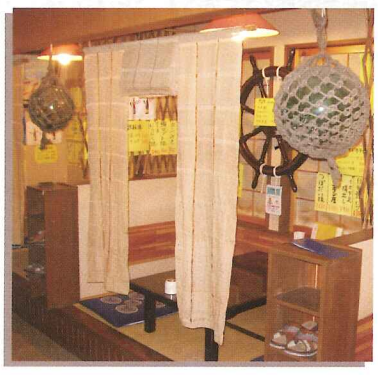
ロケ当日。快晴。早朝からスタンバイして、快調に撮影。カットごとにアイリスの位置を微妙に動かして、綺麗な画造り。カメラマンから「雲一つないのも、リアリティないですね」とダメ出し。スタッフ皆で雲待ち。今年も空を見上げています。夕刻、撮影終了。

6月某日：タレントのスタジオ撮影。ニューフェースのアメリカ人ジェナ・グリーン。初々しさの残る21才。彫りの深い容貌。合成用のグリーンバックステージで、自ら、もっとセクシーにと身をよじらせて、前夜自宅でリハーサルした英語で演技をつけて、深夜零時、撮影終了。

美酒爛漫がおいしく飲める店紹介

新鮮な魚と美酒爛漫

八戸市　居酒屋「独航船（どっこうせん）」



漁業の町八戸市、八戸市市民センターに程近い南類家（みなみるいけ）一丁目で、新鮮な魚と美酒爛漫が、手頃な値段で美味しく飲める店です。

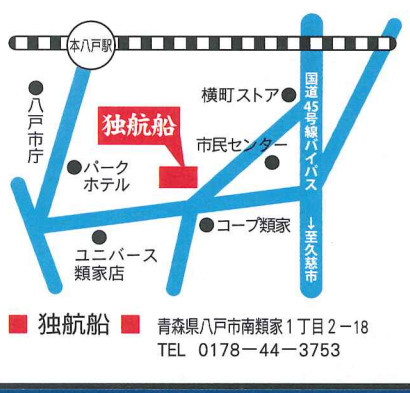
店内は舵輪や船の窓、ブイ（浮玉）が飾られ、船室にいる雰囲気が味わえます。

「大将」と呼ばれているオーナーの東森隆男さんは、自慢の魚料理に相性が良いと惚れ込んで創業以来二十四年間、日本酒は美酒爛漫一筋です。

燗酒には「普通酒」、冷酒は「生貯蔵酒」を、また「吟醸酒　秘香乃泉」は、お奨めの〝お造り〟に絶妙な味わいです。さらに十月に新発売された「純米焼酎　みちのく酒屋流儀」も加わり、美酒爛漫の品揃えは豊富です。

海の幸は、近海で水揚げされたイカをはじめとして、ウニやヒラメ、鮟鱇（あんこう）と、それぞれの味を生かした料理でお客様を魅了します。大将自慢の〝キンキンの丸ごと揚げ〟は逸品で、美酒爛漫が美味しく引き立ちます。

温厚な人柄の大将の元気な声と笑顔が、一日の疲れを心地よく癒してくれます。



■ 独航船 ■ 青森県八戸市南類家1丁目2−18
TEL 0178−44−3753

●「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
FreeDial 0120−73−5544
FAX 0183−72−3247
E-mail ranman@ranman.co.jp