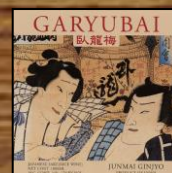


『臥龍梅』 蔵便り

令和2年長月



拝啓 秋とは名のみ、まだまだ日ざしの厳しい毎日ですが、皆様お元気で過ごしてでしょうか。この季節になるとそろそろ気になってくるのが今年のお米の出来栄です。静岡県では、行政、農協、酒造組合の三者が手を組んで**山田錦の改良品種、蒼富士**の普及推進を図ってまいりました。弊社は真っ先に手を挙げて15年前からこのお米を使ってまいりましたが、最近では県内の酒蔵の大半が使用するようになりました。そこで、蔵元として更に独自性を追求するため、4年前から**幻の酒米、亀ノ尾**の仕込みに取り組み始めました。弊社は興津川の伏流水を仕込み水として使用していますが、その興津川の水源地に**両河内**という地区があります。たまたま、その両河内で亀ノ尾を栽培しようという意欲を持つ**NPO 法人複合力**の皆さんと知り合えたことがきっかけでした。ところが亀ノ尾は一筋縄ではいかない米でした。初年度の29年秋には僅か5.5俵の収穫しかなかったため、仕込みには足りず玄米で冷蔵庫に保管しました。翌30年秋も猪に圃場を荒らされてしまい僅か3.5俵の収穫しかなかったため、前年分と合わせて9俵、60%精米の総米324kgで仕込みました。出来たお酒はさすが亀ノ尾、お米の旨味がしっかりと伝わる独特の味と香りで大好評を頂きましたが、とても皆様のご要望にお応えできる量ではありませんでした。昨年、令和元年秋も僅か5.5俵の収穫しかなかったため、やむなく再度玄米で冷蔵庫に保管しました。今年こそは何としてもまとまった量で仕込んで、**臥龍梅 亀ノ尾**を世に出したいところです。そんなわけで、8/30(日)、育成状況を確認するため山奥の圃場に出かけました。まず、事務所で代表の加藤さんと事務局長の松永さんにお話を伺いました。中古ながら乾燥機を自前で取りそろえたこと、刈り入れ時期も一度ではなく育成状況に応じて何度かに分けて実施する予定であること、昨年の3反部から4反部に栽培面積を増やしたこと、等から今年は増産が期待できそうです。圃場に出てみると場所によっては既にかなり稲穂が垂れており、予定を前倒して来週あたりから刈り入れを始めようということになりました。皆様、**今年の亀ノ尾にご期待ください！**



さて、仲秋の名月を愛でながら燗酒で一杯というお楽しみもあり、8/17に**全国燗酒コンテスト2020**の審査結果が発表され、わが**臥龍梅の純米酒**がお値打ちめる燗部門で**金賞**を受賞いたしました。秋の夜長を臥龍梅の燗酒でお楽しみください。今月は新しいコンセプトの新商品、**純米吟醸 三味和醸(さんみわじょう)**と**純米大吟醸 三味和醸**をご案内いたします。それぞれ3種類の酒造好適米を使ったお酒を最良の味と香りのバランスでブレンドしました。そのほか先月から好評発売中の**純米吟醸 秋上がり**、**純米吟醸 直汲み生原酒**、**金賞受賞の純米酒**もお奨めです。

残暑のおりからお身体をおたいせつに。
令和2年9月吉日

敬具
鈴木 克昌