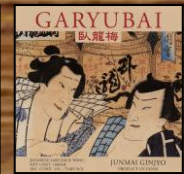


# 『臥龍梅』 蔵便り

令和2年神無月



拝啓 秋色いよいよ濃く、夜長のころとなりました。皆様お元気で過ごしてでしょうか。

今年も酒造りの季節がやってまいりました。弊社では杜氏・蔵人が蔵入りする前に地元従業員で蔵の準備をいたしますが、まず最初に取り掛かるのが仕込み水に利用する井戸の清掃作業です。弊社の仕込み蔵は裏山を抱えていて、その山の中腹の湧水を蔵まで引き込んでいるのですが、途中で砂と砂利を敷き詰めたコンクリートの濾過槽を設けて夾雑物を除去しております。もちろん、濾過槽の次には炭素濾過、紙濾過、さらに数種類のメンブレンフィルターを通し、万全を期して仕込み水として使用いたしますが、まずは濾過槽の清掃が大事な作業となります。まだ残暑の厳しい9月下旬、私も20年ぶりに山に分け入って若い連中と一緒に清掃作業に励みました。地道ではありますが、おろそかに出来ない仕事です。今年は水量が豊富なようで安心して酒造りにかけられそうです。その翌週の10月1日、多田杜氏以下5名の蔵人が蔵入りして元気な姿を見せてくれました。4月半ばに郷里の岩手に帰ってから5か月余り、留守宅に残してきたご家族の皆さんには申し訳ありませんが、自宅にいる期間より蔵で酒造りをしている期間の方が長いこととなります。これからまた半年、蔵でのストイックな生活が始まります。



50代で経験豊富な杜氏、麴屋、釜屋、うちの蔵一筋で20年以上勤めあげてきた40代の頭、30になったばかりで元気いっぱいの醸師と、弊社の蔵人はバランスのとれた人員構成です。厳しい蔵での生活ですが、抜群のチームワークで必ずや今年も美味しいお酒を醸してくれるものと思います。さて、仕込み水、蔵人の次に気になるのは稲の生育状況です。兵庫県西脇市の契約農家に山田錦の生育状況を電話で問い合わせてみました。すると、何とこちらの地域では例年通りの収量は見込めそうにないとのこと。稲が枝分かれして本数が増えることを分けつと呼ぶのですが、通常3,4本から18~20本に分けつするところ、今年は10本くらいにしか増えないのだそうです。そうなると米粒の量も半減してしまうわけで、近隣の生産者は一様に原因不明の症状に悩んでいるとの話です。とは言え、山田錦作りの名人ですので10月半ばには間違いなく契約数量を刈り取って用意すると約束してくれました。さて、今月は**純米吟醸**、**純米大吟醸**の**三味和醸**、**秋あがり**、お待たせしていた**純米酒仕込みの梅酒**、さらに**KURAMSTER 2020 受賞酒**の**備前雄町の純米大吟醸**をご案内いたします。どのお酒も素晴らしい出来栄えです。秋の夜長に臥龍梅をご堪能ください。



深まりゆく秋、皆様ご自愛ご専一に。

令和2年10月吉日

敬具

鈴木 克昌