

『臥龍梅』 蔵便り

令和3年六月



拝啓 さわやかな初夏の季節となりましたが、皆様お元気でお過ごしでしょうか。

今月も先ずは嬉しいご報告から。5/21、酒類総合研究所主催、**令和2酒造年度全国新酒鑑評会**の結果が発表され、**臥龍梅は金賞を受賞**いたしました。全821点が出品され、そのうち成績が優秀と認められた「入賞酒」が413点、入賞酒のうち特に成績が優秀と認められた「金賞酒」は207点でした。昨年に引き続き2年連続で栄えある賞を頂戴いたしました。早速、今月から新装ボトル、新装ラベルにてご案内いたします。是非ともお試しく下さい。さて、今年は既に各地で梅雨入りが発表されておりますが、一説によりますと梅の実が熟してくる季節というということで梅雨と称されるのだそうです。梅酒はその梅が熟しきらない青梅の段階で収穫して仕込みます。という次第で今年も梅酒の仕込みシーズンを迎えました。昨年は一昨年の倍量を製造しましたが、それでも早々に完売してしまいご不自由をお掛けしております。そこで今年は更に昨年の倍量を製造することにしました。そうなる**と地元静岡市清水区産の南高梅**だけでは原料を手当できませんので、**栃木県産の白加賀**も使用することにしました。気温の関係からか、品種の違いによるものか、地元産は栃木県産に比べ収穫時期が2週間ほど早く、5/24に先ず地元産の梅250kgが入荷しました。梅酒仕込みのポイントはスピードです。のろのろしているとせっかくの収穫したての青梅が熟して色がついてしまうからです。

地元清水JAの職員さんが集荷場から直接蔵に届けてくださるのを待ち構えていて早速仕事にかかりました。先ずは梅の実の**へた**取り作業です。梅酒のみを味わっていただく場合は必ずしも必要のない工程ですが、漬



け込んだ梅の実を食べていただくためには取っておかなければなりません。手作業で1個ずつ取ってゆきます。250kgというと1個18gとして約14,000個ですので根気のいる作業です。初日はここで一旦終了。翌日は梅の洗浄工程からです。水洗いした梅をアルコールで殺菌し、一定量ずつ仕込みタンクに投入します。最後に臥龍梅の純米酒と氷砂糖をタンクに入れて仕込み1本の完成です。5/24からの1週間で静岡県産南高梅の仕込みを完了しました。次は6/8から同量の栃木県産白加賀を仕込んで皆造となります。秋口には香り高い臥龍梅の梅酒をお届けできると思いますので楽しみにお待ちください。さて、今月は金賞受賞の**臥龍梅 大吟醸**、コンテストで目下三冠受賞の**Garyubai Sparkling Sake**等、とっておきのお酒をご案内いたします。**父の日のプレゼント用特製首掛けもご用意**しておりますので、是非ともご用命ください。



梅雨晴れのからりと明るい夏空を期待して。

令和3年6月吉日

敬具
鈴木 克昌