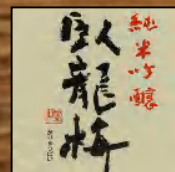


# 『臥龍梅』 歳便り

平成二十一年弥生



拝啓 日ごとに暖かさを増し、だいぶ春めいてきましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。この歳便りでは、毎年三月に興津清見寺の**臥龍梅**の開花をご報告するのを恒例としております。今年も先月末から折を見ては清見寺に足を運んでシャッターチャンスをつかぎたいと思っておりましたが、昨日、やっと花の咲いているところを撮影することができました。他の梅に比べると三部咲き程度なのですが、樹齢400年の老木とあっては仕方がないのでしょうか。弊社の銘柄のいわれとも言うべき梅ですので、頑張ってもらいたいものです。



先月ご報告した**臥龍梅 酒の会**の詳細が決定しました。首都圏の特約店様には14時からの第一部 **特約店様の集い**へのご案内状をお送りしますので、是非ともご出席願います。また、遠隔地の特約店様にはご案内状をお送りするのを遠慮しましたが、どちら様の参加も大歓迎いたしますので、ご希望の方は弊社までご連絡ください。17時30分からの**第二部 新酒を愉しむ会**は一般消費者を対象にした会費制のパーティーとなります。(会費3,000円 着席制 食事付き 飲み放題) 日頃のご愛顧にお応えしてご愛飲家の皆様のために開催する会です。入場券の販売につきましては特約店様のご協力を賜りたく、1枚から結構ですのでお客様に販売させていただきますと助かります。もちろん特約店さまご自身のご参加も大歓迎いたします。



さて今月の蔵人紹介コーナーは、今年初めて蔵人となって酒造りの仕事を始めた畠山勝さんです。(ご出身は菅原杜氏さんと同じ花巻市の石鳥谷町大瀬川ですね?) そうです。杜氏さんは1班、私は4班です。と言っても車で5分くらいの距離ですが、以前から面識がありこの仕事に誘っていただきました。(岩手ではどんなお仕事を?) 農業ですが、水稻のほかは花作りをしており、リンドウの花が専門です。近くの安比高原の足代はリンドウの花では日本一の産地なんです。(酒造りの仕事の第一印象は?) とにかく洗い物が多いことでしょうか。何か一仕事終わったら、後片付けの掃除と洗濯の繰り返しというのにびっくりしました。それでも頭さんからは、昔は蔵に入っても最初の2、3年は酒造りに直接関係した仕事などさせてもらえなかったものだと言われてました。今はまだ手伝いの仕事が多いですが、仕込みが終了して余裕ができてきたら、いろんな仕事を勉強させてもらいたいと思っております。(初めての酒造りですが、少しでも早く仕事を覚えようと目を輝かせる畑山さんでした。4人のご家族の待つ岩手へ帰るまであと一月半。どうか最後まで健康でお仕事を全うしてください。)



今月は、完売状態でご迷惑をお掛けしておりました**山田錦 50%精米の純米吟醸無ろ過原酒**と、皆様お待ちかね、**山田錦 55%の純米吟醸袋吊り雫酒**をご案内いたします。両方ともあつという間に売切れてしまうことが予想されますので、出来るだけお早めにご注文願います。

早春の候、皆様にはますますお元気で過ごされんことを。

平成21年3月吉日

敬具  
鈴木克昌