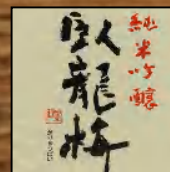


# 『臥龍梅』 歳便り

平成二十一年卯月



拝啓 いつのまにやら春もたけなわとなり、静岡ではこの 2,3 日で桜の花も満開となりました。皆様、もうお花見にはお出かけでしょうか。

さて、まずお酒の会のご報告から始めます。3月26日、恒例の「東海4県の地酒を楽しむ会」が、名古屋城のお堀端、ウェスティンナゴヤキャッスルホテルで開催されました。以前は名古屋国税局の主催でしたが、昨年あたりから日本酒造組合中央会中部支部主催、国税局後援と改められています。内容も若干変わってきておりますが、東海4県のほとんどの蔵から寄せられた出品酒をきき酒し、最後に大広間で立食の大宴会となるのは同じです。静岡県からは当社を含めて8蔵が出展しましたが、地元愛知県から8蔵、三重県にいたってはわずか4蔵と、出展数が大幅に減ったのが気になるところです。これも不況の影響でしょうか。それでも当社のブースは大盛況で、用意した一升瓶はすぐにあらかた空いてしまいました。わずかに残った四合壺数本も会の終了後是非にとご所望のお客様にお渡ししましたので、テーブルの上は結局すっからかんになってしまいました。壇上で恐る恐る鏡割りをしているのは各界の著名人のお客様です。



今回は名古屋と縁が深かったようで、次の写真は先日の日曜日、我が家へおいでになった名古屋の酒泉洞堀一商店さまのご一行です。中には名古屋一の臥龍梅ファンと自認ともに認める熱心な愛好家もおいでになります。

蔵では3月30日に最後の仕込みを終え、その日、市内の料亭で**甑倒し**—こしきだおし—の祝宴を催しました。**甑**というのは米を蒸すための大型のセイロのことで、仕込みが終了すると使う必要がなくなり、文字通り倒してかたづけることからこう呼ばれます。**醪**—もろみ—を管理し、上槽、火入れという仕事はまだ残っておりますが、早朝からの仕込み作業はもうなくなったわけで、ほっと一息ついた蔵人の表情をご覧ください。今年は仕込み本数も多く苦労も多かったと思います。10月初旬から半年間ご苦勞様でした。



ところで、5月10日、北トピアで開催予定の「臥龍梅 新酒を楽しむ会」の残り席数が僅かとなってまいりました。ご希望の方はお早めにお申し込み下さい。



今月は、長らくお待たせしておりました**山田錦 45%精米の大吟醸無ろ過原酒**と、先月に引き続き**山田錦 55%の純米吟醸袋吊り雫酒**をご案内いたします。**袋吊り雫酒**は在庫僅少となりましたので、こちらもお早めにご注文願います。

陽春の候、皆様にはますますお元気で過ごされんことを。

敬具

平成 21 年 4 月 吉日

鈴木克昌