

# 『臥龍梅』 蔵便り

平成二十二年師走



拝啓 今年もいよいよ押し迫ってまいりましたが、皆様お元気でお過ごしでしょうか。

まず、製造関係のご報告から。今年も10月2日に菅原杜氏以下蔵人4名が蔵入りしました。5日に洗米着手、6日に麴の引き込み、9日に酛を立て、14日には1号の留を仕込みました。その間、10日の大安吉日には市内栄松院のご住職を招いて恒例の醸造祈願のご祈祷をお願いし、その晩は市内の料亭で懇親の宴を開きました。なにせ半年間寝食をともにして酒造りに励むのですから、まずは一献傾けなければ始まりません。その後、早稲品種の五百万石を用いた純米吟醸を中心に660kg仕込みを15本留めてから1.3トン仕込みに移行し、11月の半ば過ぎから新酒の上槽を開始しました。既に純米吟醸の袋吊り雫酒をお試しいただいたお客様もおいでかと存じますが、必ずやご満足いただける出来映えと存じます。また、11月の12日には名古屋国税局の秋の鑑評会の結果が発表されました。当社はめでたく吟醸の部で優等賞に輝き、16日に開かれた表彰式と製造技術研究会には菅原杜氏が出席してまいりました。

さて、毎年この時期になりますと兵庫県の契約農家に山田錦を購入にまいります。今年は小生に代わって出かけた佐野君からご報告いたします。

「皆さん、こんにちは。貯蔵出荷管理担当の佐野です。先月の20日は兵庫県の西脇市へ山田錦の買い付けに行つてまいりました。通常酒造りに使う米は、酒造組合や商社を通じて買うのですが、わが社の場合、大吟醸に使う山田錦の米は契約農家の方から直接購入しています。今年は夏があまりに暑く、日本全国から米の出来がよくないという話が聞こえてきますが、この山田錦は農家の方の努力の甲斐あって特ランクの米が収穫できたとのこと。来年の鑑評会が今から楽しみです。また、当日は田んぼにも案内をしていただき、具体的な米作りの苦労話や『ちょっと大きな声では言えない裏話』まで教えていただき、大変に勉強になりました。ちなみに写真に写っているのは「愛山」の稲で、この種籾を使って来年は「愛山」を作ってくれるそうなので、それも今から楽しみです。」

さて、今月は昨年春に新発売して大好評を博した純米吟醸の活性にごり酒をご案内いたします。シャンパンのような飲み口でクリスマスシーズンにもってこいのお酒です。また、ご要望にお答えして「短稈渡船」を用いた純米吟醸を改めて発売いたします。是非ともお試し下さい。五百万石の純米吟醸袋吊り雫酒は完売目前です。まだお試しでないお客様は今すぐご注文してください。



師走のこととて何かと気ぜわしい毎日ですが、どうぞご自愛ご専一に。  
平成22年12月吉日

敬具  
鈴木克昌

