

# 『臥龍梅』 蔵便り

平成二十四年五月



拝啓 いよいよ新緑の候となりました。皆様お元気で過ごしてはいかがでしょうか。

4月6日、菅原杜氏以下蔵人3名は平成23BYの造りを無事終了し、郷里の岩手へ帰宅の途に就きました。10月上旬に蔵入りしましたので、まる半年振りの帰省となります。留守宅のご家族もさぞ首を長くして待っていたことでしょう。蔵人、ならびにご家族の皆さん、長らくご苦勞様でした。蔵人たちの丹精込めた仕事の甲斐あって、今年も素晴らしいお酒が出来上がりました。順次出荷してまいりますので皆様お楽しみに。ところで、郷里に帰った蔵人たちは農作業に携わっておりますが、菅原杜氏はその他に植木職人を仕事にしております。ある人に言わせると、植木職人は腕のいい杜氏になるのだそうです。樹木が生長するのは基本的に樹木自体の力なのですが、植木職人は手を変え品を変え甲斐甲斐しく手入れしてやります。そうすると樹木はその仕事振りに応えて葉を蓄え立派な枝振りを見せるのだそうです。酒造りも同じことで、お酒が出来るのは基本的に酵母と麹菌の力によるのですが、彼らが力を発揮し易いように杜氏が細やかに手助けしてやると、それに応えて美味しいお酒が出来るのだそうです。何となく判るような気がいたします。

昨年12月、退職された川島さんの代わりに出荷担当として入社した新人の松下梨々香（りりか）さんをご紹介します。平成4年生まれで今月半ばに二十歳の誕生日を迎えます。当社の平均年齢もぐっと若くなりました。入社時点ではまだ十九歳でお酒が飲めませんでした。これから臥龍梅のお酒の味を勉強し、おいおいお酒の会も手伝ってもらう予定です。皆様とお会いする機会もあるかと存じますので、その節はよろしく願いいたします。



4月16日、地元の放送局、**静岡あさひTV**の**とびっきり静岡**という番組で臥龍梅が取り上げられました。

臥龍梅の酒粕が非常に高品質であることに着目した水産加工業者の榊ふかくらさんが**びんながまぐろのはらも**を臥龍梅の熟成粕で漬けた贅沢な粕漬けを商品化し、それと臥龍梅の純米大吟醸酒をセットにしてTVで販売する企画が実現したのです。放送と同時にTV局に注文が殺到したようで最終的に5月7日の締め切りまでどれくらい数字が伸びるか楽しみです。写真は当社での取材風景です。



7月15日に江東区の清済庭園で予定している「第3回 臥龍梅を愉しむ会」ですが、嬉しいことに開催を3ヶ月以上前にしてチケットはソールドアウトとなりました。皆様、有難うございます。

さて、3月にご案内した短程渡船の純米大吟醸も大好評につき完売しました。4月にご案内した備前雄町の純米大吟醸も在庫僅少となりました。ご入用な方は今すぐご注文ください。



今月は涼やかな青色の小瓶に入った**大吟醸 50 加水生貯 フラスコ壺**と発泡性で涼味に溢れた**純米吟醸 活性にごり酒**をご案内いたします。これからの季節にもってこいのお酒をお買い逃しなきよう。

晩春の候、皆様にはますますお元気で過ごされんことを。

敬具

平成24年5月吉日

鈴木 克昌