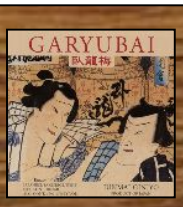
『臥人龍梅』　蔵便り

平成二十五年水無月



拝啓　うっとうしい梅雨の前ぶれの気候となりましたが、皆様お元気でお過しでしょうか。

毎年この時期になるとお伝えするのが興津川の鮎釣り解禁のニュースです。今年も 5 月 15 日に解禁された栃木県の思川に続き、5 月 20 日に静岡県内ではトップを切って鮎釣りがスタートしました。当日はあいにくの雨天でしたが、県内外から 2 千人を超す釣りファンが早朝から訪れたと地元紙は伝えております。わが臥龍梅はこの興津川の伏流水を仕込み水として使用しており、漁場は蔵のすぐ近辺です。清流に釣り人が竿を出している光景はいかにも季節の風物詩の趣があります。何より、釣れたての鮎の塩焼きを肴に臥龍梅を一杯やるのは格別です。ところで、蔵ではこの時期の恒例行事がもうひとつあります。そう、粕掘りです。皆様ご承知のとおり、醪を上槽して清酒を製造するのですが、その過程で副産物として発生するのが酒粕です。酒粕は、寒い時期には甘酒用として新粕として出荷しますが、残りはタンクに踏み込んで貯蔵します。そうすると二次発酵して色と香りがつき、独特の風味が生じます。これを適当な時期に掘り出して地元のわさび漬け屋さんに出荷するわけです。今年は 5 月 28 日にスタートしました。一言で掘り出すと言いますが、なにしろ総量数十トンですので大変な作業です。つらい仕事ですが、これが終われば これまた恒例の楽しい社内旅行が待っております。

さて、これから予定しているお酒の会についてご案内いたします。

第 4 回　臥龍梅を愉しむ会

日時　平成 25 年 8 月 25 日（日）開場 13：40　開宴　14：00

会場　きゅりあん　品川区立総合区民会館　7F イベントホール CDE

会費　4,000 円（**全席指定席前売制**）

皆様お待ちかね、弊社が 1 年に一度東京で開催する恒例のご愛好家感謝祭。詳細は弊社 HP をご覧ください。お申し込みは HP から、もしくは TEL 054-366-0839 まで。既に各方面から多々お問い合わせいただいております。入場券売り切れの場合はご容赦ください。

静岡県地酒祭り IN TOKYO 2013

日時　平成 25 年 9 月 8 日（日）受付 13：30　開宴　14：00

場所　如水会館　東京都千代田区一ツ橋 2-1-1　TEL　03-3261-1101

会費　3,500 円　（立食制）チケット販売はイープラスで 7 月から発売開始。

詳細は静岡県酒造組合まで、TEL054-255-3082。今年で 16 回目となる静岡県の酒蔵 18 社が集まる恒例のお酒の会。今年は 11 年ぶりに小生が実行委員長を務めます。

今月お奨めするお酒は**吟醸 55** と**純米吟醸超辛口**の**無濾過生原酒**。暑い季節にはすっきりした辛口のお酒を召し上がっていただこうとそれぞれ特別に生詰めいたします。数量限定ですのでお早めにお試しください。

いよいよ田植も始まり夏近きを思わせます。皆様ますますお元気で。　敬具

平成 25 年 6 月吉日　鈴木　克昌