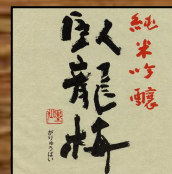


# 『臥龍梅』 歳便り

平成二十九年神無月



拝啓 いよいよ日本酒の美味しい季節となりました。皆様お元気でお過ごしでしょうか。



今月もご報告することが盛りだくさんです。9/22(金)、恒例の**駿河路酒メッセ**が開催されました。清水酒造組合の4社で催すこの会も早や22回目、地元の行事としてすっかり定着いたしました。今年は田辺静岡市長も会の最初から最後まで出席して会を盛り上げて下さいました。わが臥龍梅ブースは常にお客様の輪で囲まれ、今年も用意した5種類の純米大吟醸はあっという間に売り切れました。ところで、今年新しい試みとして受付から開宴までの時間を利用して**日本酒豆知識クイズ**を実施しました。問①純米酒とは精米歩合60%以下のお酒である。②精米歩合45%とはお米の周囲45%を削って残りの55%部分のお米で造ったお酒である。③日本酒720ml 壺には約86.4円の酒税が含まれている。以上、○か×か。この歳便りの愛読者の皆さんでしたら簡単ですね。①×、②×、③○です。最後の問④次の五つの県、秋田、

新潟、静岡、高知、鹿児島の中で県民一人当たり最もたくさんのお酒を飲んでいるのはどの県でしょう。国税庁の発表した都道府県別平成27年度成人1人当たりの酒類販売(消費)数量表によりますと、秋田9.2L、新潟12.6L、静岡5.0L、高知6.0L、鹿児島1.2Lで、残念ながらわが静岡は一位の新潟の半分以下です。地元静岡のお酒をもっともっと飲んでもっともっと酒税を納めて国庫に寄与して下さいとお願いして**オチ**となります。その翌日の9/23(土)、菅原杜氏以下6名の蔵人が岩手から蔵入りしました。5/20に28BYの造りを終えて帰郷したばかりですが、もう29BYの酒造りの始まりです。今年も80本以上の仕込みを予定しておりますので岩手に帰るのは来年5月になるでしょう。蔵人の皆さん、本当にご苦労様です。9/26には早速、早稲米の五百万石の洗米着手にかかり、9/27には地元、宗像神社の宮司さんをお招きして恒例の安全醸造祈願祭を執り行いました。その晩は市内の料亭、なすびさんで懇親会です。今年若い新人が加わり、平均年齢がぐっと若返りました。蔵人一同の元気いっぱいな笑顔をご覧ください。今年も必ずや美味しいお酒を醸してくれることと思います。さて、洗米した五百万石は10/5に留め仕込みし、11/5ころ上槽する予定です。そのお酒を愛好家の皆さんに誰よりも早く召し上がって頂くために今年も下記の要領でヌーヴォーの会を催します。皆様奮ってご参加ください。



## 第2回 臥龍梅ヌーヴォーを愉しむ夕べ

日時 平成29年11月10日(金) 受付 18:10 開宴 18:30 終了 20:30

会場 ブランオーシャン (清水テルサ 8F) 静岡市清水区島崎町233 Tel 054-355-3388

会費 4,200円 全席指定前売制: 4名様1テーブル掛け 清水港の夜景となすびさんのご用意する日本酒にぴったりのお料理と、臥龍梅 純米吟醸酒の平成29BYヌーヴォーを心ゆくまでご堪能ください。



さて、今月は先月に引き続き山田錦60%で仕込んだ**純米吟醸 秋あがり**と**静系94号**で仕込んだ**純米吟醸 秋あがり**をお奨めいたします。秋の夜長にじっくり愉しんでいただくに持って来いのお酒です。

深まりゆく秋、ご自愛ご専一に。

平成二十九年十月吉日

敬具

鈴木 克昌