

秋田の心を醸す、蔵元通信

蔵

k u r a

季刊【蔵】拾八の巻

夏号

太平山 やまきり

蔵

Vol.18
2003.夏

企画／発行／小玉蔵造株式会社 ● 秋田県南秋田郡飯田川町飯塚子飯塚一四の一 ● TEL 018-1504 ● TEL 018-972-2101 FAX 018-972-2104
発行人／小玉真一郎 編集／凸版印刷株式会社 東北事業部 デザイン／有限会社 オフ 写真／佐藤勝彦 イラスト／藤井みゆき 取材文／海老名エディトリアル事務所



素晴らしき眺望も楽しめる花の山 秋田駒ヶ岳



写真／奥谷文作

故郷 点描

秋田の四季 — 仙北郡田沢湖町

標高1637m、十和田八幡平国立公園の南端に位置し、東北を代表する花の山として知られる秋田駒ヶ岳。山頂部の馬蹄型カルデラ内にある阿弥陀池、駒池周辺の草原地帯には、チングルマ、ニッコウキスゲが一大群生地を成しているほか、コバイケイソウ、シヨウジヨウバカマ、ヒナザクラなど数多くの高山植物がその美しさを競うかのように咲き誇る。

一方、西に田沢湖、東に岩手山を望む大焼砂(外輪山)や焼森一帯の火山礫地帯に咲くのが、タカネスミレやコマクサ。タカネスミレは、まるで一面に黄色の絨毯を敷いたかのように、コマクサは、ポツリポツリと、小さな群生を作りながら荒涼とした景色の中に色を添えている。なお、6月、9～10月の土、日、祝日と7～8月の毎日、田沢湖高原から8合目までマイカー規制が実施される(代行バス運行)。



いよいよ仕込みの段階です。酒母に麴、蒸米、仕込水を入れ醪（もろみ）を造ります。しかし、酒造りの原料である仕込水、蒸米、麴は殺菌されていません。しかも、空気中にも雑菌がウヨウヨ。清酒はいつでも雑菌が侵入できる「開放発酵」というスタイルで行われます。このため、工程の初期には酒母に含まれる乳酸で雑菌の働きを抑えることが必要となるのですが、一気に蒸米と水を仕込むと乳酸が薄められてしまい、雑菌に負けてしまうこととなります。この汚染を防ぐために考案されたのが、原料を3回に分けて仕込む「三段仕込み」と呼ばれる手法。先人たちが経験から生み出した日本酒づくり独特の製造方法です。その工程はおおむね次のような流れで行われます。

二段仕込み



蔵だより

麴、蒸米、仕込水を
三回に分けて仕込む
日本酒独特の酒造り



① 初添（はつぞえ）…1日目
1回目の仕込みのことを指します。通常、単に「添え」と呼ばれ、酒母に麴、蒸米、水が加えられます。この時の蒸米の量は全体の約15%。こうすれば酒母の乳酸や酵母が薄められずにすみます。



② 踊り（おどり）…2日目

仕込みの第2日目。この日は仕込みを行いません。この間に酵母はドンドン増殖します。※醪の表面が踊っている様に見えるため「踊り」と呼ばれています。



③ 仲添（なかぞえ）…3日目

通称「仲」。醪に勢いが付いたところで麴、蒸米、水が加えられます。この時は初添えの約2倍の量を加えます。

④ 留添（とめぞえ）…4日目

単に「留」とも呼ばれる3回目の仕込みとなります。仲添えの約2倍の麴、蒸米、水を仕込みます。

こうして出来たものを醪（もろみ）と呼びます。留添の時に8℃あった醪は、発酵熱により上昇し7〜8日目まで15℃までに達します。この間、発酵段階に応じた表面には泡が発生します。発酵状態によってさまざまな形状となるため、杜氏や蔵人はその泡の様子で発酵具合を知ることが出来ます。やがて、醪のアルコール分が高くなるにしたがい泡は小さくなり、留添から20日〜40日で消滅し醪が熟成。醪を漉す「上槽」の工程へと進みます。

泡

醪の発酵の進み具合は表面の泡の様子で知ることが出来ます。多くの杜氏・蔵人はその泡の具合で醪の状態、発酵の様子を知り、調整。次の工程への準備を進めます。

筋泡（すじあわ）：踊りの工程で現れます
水泡（みずあわ）：留仕込みの後現れる軽い泡
岩泡（いわあわ）：表面が岩肌のようにゴツゴツした状態
高泡（たかあわ）：粘り気があり盛り上がる状態が4〜5日間続きます。
落泡（おちあわ）：高泡が大粒になり、消えやすくなります
玉泡（たまあわ）：落泡の後、表面を玉のような泡が覆います。

この後、玉泡が無くなり醪の面が見えるようになった状態を「地（じ）」と呼び、上槽工程へと続きます。



遺伝子テロリスト



カツ代さん、今回は遺伝子組み換え食品の問題について、このところ立て続けに読んだ本から学んだことをお話ししたいと思います。

以前「味覚の養殖化」についてお伝えした中でも触れたのですが、イギリスのジャーナリスト、ジョン・ハンフリーズが書いた「狂食時代」の一章に「暗黒の未来―遺伝子組み換え食品」というのがあります。

ご存知のように、遺伝子組み換え食品は、二十世紀の終わりに農業の特効薬として生まれました。干ばつと大洪水が同居するほどの異常気象の地球にあって、砂漠などの荒地を除けば世界中でどんな厳しい霜に

山本益博 ◀▶ 小林カツ代

リレーエッセイ

第18回

山本 益博

●プロフィール

料理評論家。1948年生まれ。早稲田大学卒業後、演芸評論を経て、「東京味のグランプリ」（講談社）を出版後、料理が活動の中心となる。主な著書に「味な宿に泊まりたい」（新潮社）、「東京1000円 味のグランプリ」（講談社）、「音楽で違いましょう」（音楽之友社）など。「エル・プリ 想像もつかない味」（光文社新書）、「東京・味のグランプリ 勝ち抜いた59軒」（講談社）近刊。

最新情報は <http://www.so-net.ne.jp/telesco/>



も、どれほど長い日照りにも耐えられる食物が作れることが可能になりました。遺伝子を組み換えることで、食品となるべき植物に耐性をつけ、農業にも負けないほどの生命力をつけたわけです。

二十一世紀の食糧問題は一見してバラ色のように見えますが、オットドッコイなんです。「だが、さらに大きな危機が進行中だ。遺伝子組み換え作物が新しく作られていく過程でどのようなことが起こるのか、誰にも予測がつかないからだ」と。簡単に言えば、新しい遺伝子をもとで突然変異体が生まれ、それによって引き起こされた病気の治療法はまったく未開発だというわけです。

その遺伝子組み換えテクノロジーをおし進めているのは、超大国アメリカにある世界有数の大企業で、それらの企業と食品業界の管理にあたる当局は、不気味なほどに仲がよい、とハンフリースは指摘しています。昨年暮に出版された西丸震哉の「食物崩壊」にも、同じような記述があります。「今まで作りだしたことがなかった新しい生物をやたら作り上げて、神の領域に土足で踏み込んでいって、得意としているのが遺伝子組み換えに携わる人たちだ」

「突然変異を起こして除草剤に耐性ができた細胞の遺伝子を農作物に組み込めば、除草剤をぶち撒けて雑草を根絶やしにしても作物だけはスクスクと成長する。作物は除

い話ではありませんか。

そして、今年の二月に出版された平澤正夫著「これを食べよう、うまいぞ安全!!」を読んでいる、次の一文に出くわしました。

「ジョージ・ブッシュと九・一一。彼はあれ以来、ヒットラー顔負けの品のない過激でレトリックでテロリストせん滅を絶叫しつづけるが、なんと彼自身がテロリストじゃないかとあぶりだされつつある。ただし、テロリストといっても、形容詞がひとつつく。「ジーン・テロリスト」、つまり遺伝子テロリストというやつだ。(中略) まずはブッシュ政権の構造を人事からいこう。(中略) モンサント社のワシントン事務所長リンダ・フィッシャーが環境副長官に任

草剤まみれであっても立派に商品として流通してゆく。それを食べた人がどうなるか。その子孫がどうなるかまでの慢性毒性の検査をやるほどの時間は与えられていない。すぐに活用したい人が待ち構えているのだから。

同じように殺虫剤に耐性のある作物もどんどん作られる。そしてその種子と農業とを抱き合わせて作るメーカーが独占する農業が定着する」。

遺伝子組み換え食品がこれほど危険な食べ物であるにもかかわらず、「新種のウイルスができることがわかっていても証拠をつかもうとする役所がないからウヤムヤで終わる」と結んでいます。なんとも恐ろし

命された。モンサントは、米国の遺伝子ビジネスの最大手で、日本が輸入承認した遺伝子組み換え作物の最大供給源でもある。(中略) いや、こんなのはまったく序の口だ。もっともっと大物がいて、最強硬タカ派である国防長官のドナルド・ラムズフェルドはモンサントに買収されたシール薬品の社長だったし、農務長官アン・ベンネマンはモンサントの子会社カルジーン社の役員だった」

このほか司法長官も保険長官もモンサントとつながっているといえます。

イラクに侵攻したブッシュは先日、戦闘終結宣言を出しましたが、この遺伝子テロは永久に終わらないんじゃないでしょうか。

日本国内に花火大会は数多くあれど、花火の技そのものを競い合う競技大会はさほど多くない。その中で最も歴史(平成15年度で77回大会)と権威がある大会として知られるのが大曲全国花火競技会。第1部の昼花火(昼花火の部)と第2部の夜花火(十号割物の部/創造花火の部の2部構成となっており、それぞれの部門での優勝者が選出されるほか、各部門の合計得点が最も高かったものに対し、その年の最優秀賞である内閣総理大臣賞が授与される。

この大会で昨年、内閣総理大臣賞を受賞したのが、大曲市に接する神岡町の(有)北日本花火興業だ。スタッフは13名。3代目である社長の今野正義(62歳)さんが伝統的な割物花火を、4代目となる専務の義和(39歳)さんは創造花火を主に担当している。とかく、花火師というと職人独特の寡黙で頑固者

というイメージがありがちだが、お二人とも質問にも気軽に回答いただけるとても温和な方。若い男子社員の半数は「花火を作りたくて」と県外から就職した人たち。徒弟制度による花火作りは一昔前とのことで、極めてオープンな雰囲気も印象的であった。

60万余の観客の前で
練りひろげられる花火芸術の最高峰。
日本一の技が晩夏の夜空を彩る
大曲全国花火競技会。



2年連続内閣総理大臣賞を目指す 花火師のお話

(有)北日本花火興業
今野正義さん 義和さん

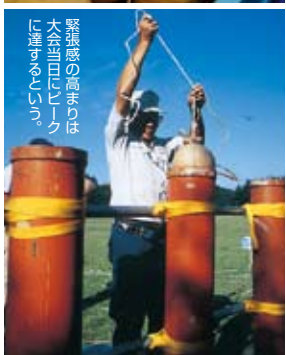
3代目社長の今野正義さん(右)と
4代目で専務の義和さん(左)



「星」と呼ばれる火薬玉を詰め、
いとも簡単に詰めていくかこ
の工程はキャリア10年以上のベ
テランのみができる作業なのだ。



打ち上げの日を待
つ花火たち。それ
ぞれに名前がつけ
られている。



緊張感の高まりは
大会当日(パニック
に陥る)という。

マークなど形状、色彩、リズム感、立体感などの創造性、独自性を重視するもの。義和さんが本格的にこの大会に参加するようになったのは大学生の頃から。アイデアを義和さんが、花火作りを父の正義さんが担当するスタイルで作品を制作。昭和58年の大会ではトップバッターという不利な条件にもかかわらず、創造花火の部門で義和さんにとって初の優勝を経験する。また、

今では常識となった音楽との競演も、昭和60年に義和さんが始めたのが最

初。この頃から従来の伝統花火に加え、「創造花火(型物)の今野」との評判が広がり、全国の花火大会でその地位を不動のものとするようになる。

大曲の創造花火部門の演目時間は2分30秒以内。数にして300発前後の花火が夜空を彩る。「エンターテインメントとして観客の反応は大切ですが、奇をてらい単にお客さん受けのいい花火だけで終わらせたくない」というのが義和さんのポリシーでもある。「花火の作り手として何を訴えたいのか、

そこには芯となるべきものがあってしかるべき。それが大曲の大会で打ち上げる創造花火の伝統とでもいえるのではないのでしょうか」とのこと。大曲の大会に向けての花火作りが行われるのは6月に入ってから。7月から本格化する花火大会で試し打ちをするなどして本番に向かうのだとか。果たして(有)北日本花火興業の今年のテーマは?そして成績は?その結果は8月23日(土)の大会会場で、皆様のその目で確かめていただきたいのである。

第77回大曲全国花火競技会 開催日/平成15年8月23日(土)
会場/大曲市雄物川河川敷 問い合わせ/0187-62-1262 (大曲市商工会議所)
ホームページ <http://www.obako.or.jp/kaigisho/home.htm>
* 例年60万人もの見物客が訪れる秋田県内最大規模のイベント。
事前情報をしっかり入手の上、観覧計画をお立てください。

写真協力: 後藤芳次



皆様のお住まいの近くと、地元秋田で太平山を飲めるお店をご紹介します。コーナーです。

太平山が飲める おすすめ お店

東京 港区六本木

麻布久徳 六本木ヒルズ店

時代の最先端を象徴する都市ステイジで
稲庭うどんと新感覚の和食を堪能

4月25日のグランドオープン後、わずか3日間で100万人を越える来客者数を記録した「六本木ヒルズ」。今、東京で最も注目を集めているこのスポットで、秋田を代表する名産品「稲庭うどん」や日本料理を堪能できるのが「麻布久徳 六本木ヒルズ店」だ。一子相伝、300年以上の伝統を誇り、將軍家や宮中にも献上された「稲庭うどん」。「糸を紡ぐがごとく」生地を細く纏うように作られるその麺は、まさに絹のごとく繊細で滑らかな喉越しが特徴。関東で永年にわたり「稲庭うどん」を紹介し続けてきた「麻布久徳」では、六本木ヒルズ店で秘伝の冷たれや温つゆでいただくオーソドックスなスタイルに加え、明太子とあえたり、バルサミコとあわせたりと、パスタ感覚でいただける新しい稲庭うどんの世界も提案。斬新で多彩なメニューを楽



しむことができる。

「酒を楽しみながら」という方には、季節感あふれる新感覚の日本料理と稲庭うどんを共に味わえるコースがオススメ。夜の部は5000円〜9000円まで3種類あり、例えば5000円のもの「久徳」コースの場合は、旬の一品(前菜)、本日のお造り、小鉢、八寸盛、稲庭うどん、甘味がセット。稲庭うどんは、ざるうどん、順菜、おろしうどん、とろろあらなど、6種類の中から好みを選び出すことができる。

秋田にゆかりのあるお店だけに、料理にも秋田の特産品がしばしば登場するほか、日本酒も当社「太平山」は純米大吟醸天巧の他本醸造、本格米焼酎五年貯蔵さんちが楽しめる。

おすすめ料理

日本料理と稲庭うどんのコース
綾掛(あやかけ) 1800円(お昼のみ)
花水木(はなみずき) 3000円
久徳(きゅうとく) 5000円
他に7000円・9000円コースもあり

お酒

太平山(1合) 500円
(2合) 900円
純米大吟醸 天巧(720ml) 5000円

東京都港区六本木6-10-1
六本木ヒルズ ウエストウオーク5階
TEL03-5772-9109
営業時間/11:00~23:00
(ラストオーダー22:00)
定休日/無休



秋田市 茨島

蕎麦キヤラリー SAY

住宅を改装したモダンなスペース。
隠れ家的存在で、蕎麦と日本酒を満喫できる。

ここ数年間で秋田県内にも日本酒と蕎麦前の料理を楽しませてくれる粋なそば屋が増えた。前号で紹介した「酒庵田なか」が、蕎麦も楽しめる居酒屋だったのに対し、今回紹介する「蕎麦キヤラリー SAY」は、あくまでも蕎麦がメイン。だが、店主手作りの酒肴とともに、太平山生純米をはじめて数種類の地酒を楽しむことができる店だ。



なによりも、閑静な住宅街にある自宅2階のリビングを改装したという店のたたずまいがいい。およそそば屋のイメージとはかけ離れたモダンな雰囲気。まるで友人の自宅を訪ねたかのような心地よさも魅力だ。しかも、繁華街から離れたわかりにくい場所というロケーションが心をくすぐる。冷たいそば、温かいそばいずれ

もあるが、やはりオススメは、蕎麦本来の味とつゆの組み合わせが楽しめる冷たいそば。こちらは、秋田、岩手産などの蕎麦粉を使う「二八もりそば」と、北海道産の挽きぐるみを使い大根おろしの絞り汁入りのつゆでいただく「おろしもりそば」、そして「鴨汁」ともりつけそばが基本。そば打ち以上にそばつゆにもなかりのこだわりがあり、蕎麦の違いにより原材料、作り方も大きく異なる。

さて、蕎麦前の酒肴は十数種。そばつゆと出し汁を使った「卵焼き」、砂肝、ハツ、軟骨が入った「鳥もつの煮込み」「あさりのしぐれ煮」、返しを使って焼く「そば屋のやきとり」など、キリリとした飲み口が特徴の「太平山 生純米」と相性のいい料理がそろそろ。もちろん最後は蕎麦。土日・祝祭日は、更級粉に桜海老を練りこんだ「桜海老そば」も食べることができる。

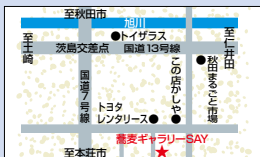
おすすめ料理

二八もりそば 600円
おろしもりそば 600円
鴨汁と、もりそば 1200円
あさりしぐれ煮 300円
卵焼き 500円
鳥もつの煮込み 500円
そば屋のやきとり 500円

お酒

生純米 一合升500円

秋田県茨島2-14-18
TEL018-863-5685
営業時間/11:00~14:00/17:30~20:00(金・土は18:00~21:00)
定休日/水曜
(日曜は夜の部のみ休み)



純米大吟醸 「天巧」その2 誕生物語

小玉醸造株式会社のモノ造り物語



太平洋山の杜氏・蔵人に伝承されてきた「生酛」造りの技
その技を生かした天下無双の酒造りに挑戦することに

「強烈なインパクトがある酒を」という
求めに対し、社長をトップとする酒類部
が出した答えが、兵庫県産山田錦、精米
歩合40%、酵母9号系を用いた純米大吟
醸酒。しかも当時、既に太平洋山独自の技と
して、高い評価を得ていた秋田流生酛造
りの技法を用いた大吟醸を造ることにし
たのである。

生酛は乳酸菌の力を利用して雑菌を死
滅。無菌状態を作り、そこに酵母を添加
しもろみの仕込みに必要な酒母を造る伝
統的な酒造りの手法である。この際、乳
酸菌は空気を嫌う性質があるため、米を
糊状に溶解し空気になるべく入らない状
態にしなければならぬのだが、吟醸酒
用の麹菌は、吟醸酒独特の香りや旨みを
出す力は優れているものの、米を溶かす
力（酵素）が弱い。そのため米が糊状にな
りにくいため、乳酸菌が増殖しにくい。

雑菌が入りやすいという弱点がある。さ
らに、生酛造りそのものが、精米歩合の
高い米では作りにくいという難点がある。
しかも、鑑評会などに出品する大吟醸酒
は、香り成分の発散を防ぎ、口当たりを
良くするために醸造用アルコールを添加
することが当たり前だった時代に、あえ
て何も加えない純米酒タイプで造りを行
う道を選んだのである。「基本に戻った。
原点回帰」といえば聞こえはいいが、非
常に手間がかかりリスクが大きい酒造り
ゆえに、他のメーカーで手がけていなか
ったという事情もある。そんな、他の誰
もが造ろうと思わなかった困難な酒造り
に、太平洋山の巧達はある挑戦したので
ある。



目に青葉 山ホトトギス…の季節。旬の味「鰹」を「天巧」とともに食す

私の家から歩いて5分くらいのところ
に「せきや」がある。5月某日「せきや」の
前を通ったとき、体が反応してしまった。
私は吸い込まれるように「せきや」に入
店した。それは、五月晴れとはこのよう
な天気のことをいうのだというようなよ
い天気の日だった。鰹が呼んでいたので
ろう。「せきや」は魚屋である。5月とい
えば鰹。「せきや」には今日食べて欲しい、
今日食べられたいと希望している鰹が店
頭に横たわっていた。

「せきや」で鰹を買った私は早速、台所
でアミノ酸がふんだんに含まれ、旨そう
にピカピカ光った赤い鰹の塊を火で炙っ
た。タタキにするときの鰹を炙った香ば
しい香りが台所に漂う。刺激적이다。あ
つた。タタキに注いだ天巧が既にいつのまにか
減ってしまった。香りを酒肴に酒を
飲んでみる。火で炙った香ばしい鰹をま

な板に置く。生姜の皮をむき、下ろし金
で摩り下ろす。生姜のよい香りとタタキ
の刺激的な香りが渾然一体となり、手
は鰹を切り身にするため自然に動いてし
まった。

更にタタキ鰹を盛り付け、横にタツプ
リと摩り下ろし生姜を添えた。生姜を小
皿に取り、醤油を注ぎ、タタキ鰹を一切
れ小皿に移し、生姜醤油で頂く。タタキ
の香ばしさ、初鰹のタツプリとした旨味
が口に広がる。人肌程度に燗をしておい
た天巧を少し大きめのグイノミで飲む。
炙ったタタキ鰹の油、旨味とよく相って
いる。もう一切れ頂く。5月の今日のお
天気のような気持ちの良い旨味だ。あつ
たという間にタタキは私の腹に納まった。
人肌程度の天巧も2合無くなっていた。

真一郎

真一郎の
酒肴記の巻
5月某日の



●ご意見・ご感想をE-mailでも受け付けております。

e-mail info@kodamajozo.co.jp

URL www.kodamajozo.co.jp

読者のページ



酒菜 あぎたの味 探訪



日本海が育んだ「海のミルク」はやはり生が一番。 秋田は岩ガキの収穫量全国一です。

「岩ガキ」

一般に牡蠣は、英語読みでRの付く September (6月)~April (4月)が旬とされますが、こちらはあくまでもマガキのお話し。秋田の特産物として知られる岩ガキは真夏の7・8月が旬。水揚げ量は年間2000~3000トンと全国一を誇ります。10cmもある巨大な岩ガキは身もプリプリとして、まさに濃厚な海のミルクといった感じ。以前から地元ではごく普通に食べられていましたが、10数年前に「夏でも食べられるカキ」とテレビで放送されたのをきっかけに、全国にその存在が知られるようになったとのことです。

岩ガキが生息するのは水深数m~15

mほどの岩礁地帯。その名の通り岩とそっくりで、海藻が生えていたりすると岩との区別が困難なほど。秋田県南部の象潟金浦付近。男鹿半島、北部の八森周辺の磯場が主な産地。最近では養殖も行われるようになったのですが、県内の岩ガキは日本海の荒波の中で育った天然モノ。ウエットスーツを着用した漁師さんが素潜りで獲ります。なお、毎年7月最終土曜日には、秋田県南部の象潟海水浴場近くにある秋田県漁協南部統括象潟支所にて「海の幸まつり」を開催。岩ガキの即売のほか、岩ガキを使った料理なども楽しめます。

秋田県漁業協同組合 (TEL018-845-1311) では、秋田県産の岩ガキの全国発送 (漁期: 発送は7~8月のみ) を行っています。詳しくはお電話にてお問い合わせください。
同漁協のホームページ (<http://www.jf-net.ne.jp/atgyoren/>) からも申し込みできます。

秋田の四季は

は住所は書いてありませんが、簡単な地図があれば場所がどのあたりが良くわかるのではないかと思います。(栃木県 金子さん) **蔵** ご指摘ありがとうございます。さっそく今号からご意見を反映させていただきます。

小林カツ代さんの

「あきたこまち」の話ですが、近くのスーパーで「秋田産あきたこまち」と明記されたものを購入しても、ガツカリすることがあります。(神奈川県 森さん) **蔵** 炊き上がり具合に大きな差があるというのも多いようです。収穫以降の管理、精米方法によっても味は大きく変わります。また、残念な事ながら、袋の表示は銘柄米であっても中身は他の地域のブレンドということもあるようです。信頼のお

けるお米屋さんを見つければ、生産農家から直接購入するというのが最も確実な方法だと思います。

昨年の夏、家族で

秋田の玉川温泉へ3泊で行ってきました。雄大な自然と日本酒、きりたんぽをはじめ美味しい食事を満喫することが出来ました。今度は新幹線が飛行機で行ってみたいと思います。秋田のベストシーズンはいつでしょうか。(埼玉県 大坪さん)

蔵 四季それぞれに特長がありますが、美しい秋田の自然を堪能するなら5月中旬~6月中旬の頃でしょうか。この時期は天候も安定し、新緑と山の残雪のコントラストも美しい季節です。風情あふれる秋田に触れるなら、小正月行事が行われる2月中旬もオススメです。横

手市の「かまくら」のほか、西仙北町の「大綱引き」、六郷町の「竹打ち」、西木村の「紙船あげ」、湯沢市の「犬っこまつり」など、

伝統的な冬の祭りが各地で行われます。

蔵を愛して早や一年が

過ぎようとしています。私自身少しではありますが、お酒のことがわかり始めてきているようです。これからも貴誌にてお酒の奥深さを知れたらと思います。(千葉県 田山さん)

蔵 ありがとうございます。すべて皆様からのお葉書はともありがたく、また、うれしいものです。これからもより一層の内

容充実を図り、末永く皆様に愛していただけるような冊子作りを行いたいと考えております。これからも当社製品をご愛顧のほどよろしくお願致します。



■表紙の人 二田文男さん
酒類部のスタッフとして太平山の造り全般に関わっています。写真は鑑評会用純米大吟醸の火入れ作業の様子。火入れとは、貯蔵中の品質変化を防ぐため加熱すること。この場合は、搾ったばかりの新酒を約70℃のお湯につけます。これにより、新酒に含まれている酵素の働きを止めることができます。お酒を一定した品質に保つことができ、さらに、火入れされたお酒は貯蔵することができ、新酒独特のクセが抜け、まろやかで奥行きのある味となるのです。

*このコーナーでは、当社商品に関してはもちろんのこと、秋田の味、祭り、観光など、皆様の疑問・質問、また「蔵」に対するご意見・ご希望もお受けいたしております。同封のハガキか、Eメールでどうぞ。

季刊「蔵」拾八の巻