

昭和がよみがえる

今季復活。木槽搾りにご期待を

きぶね



まるごと べんてんむすめ

蔵便り⑫



平成19年 木槽復活号
有限会社 太田酒造場
「蔵便り」編集部

TEL 0858-82-0611
FAX 0858-82-0612

朝夕が冷え込み、山の樹々が紅く色付き始めた十月下旬。若桜町は、元気の出るホットな話題でございました。

質は高く純米酒増産

太田酒造場では十一月上旬から麹造りを始め、下旬からは本格的な仕込みに入ります。今シーズンは純米酒の醸造を昨シーズンより四〇パーセント増やす計画で、仕込みへ向けての準備が着々と進めています。今年は杜氏の提案により、長年蔵の片隅で眠っていた木槽を修繕し使⽤することにしました。「この木槽で昔ながらの搾りの良さを実証したいですね」と、杜氏は話します。

若桜駅構内に展示されていたSL（蒸気機関車）が、汽笛を鳴り響かせながらゆっくりと動きました。空気圧による構内の走行でしたが、かつての国鉄若桜線を走ったSLの数十年ぶりの雄姿でした。SLが姿を消し始めた昭和四十一年頃、清酒は増産体制へ。皮肉なものですね。



山田錦の刈取り



40年ぶりに復活する木槽

酒米一年連続の不作

十月中旬、最後の自家栽培田の山田錦を収穫し、今シーズンの米作りは記録的な猛暑。粒数が少なく、結果は目標の七割の収量。昨年に続いての不作でした。

胡瓜やれやれ大根グッド

今年のキュウリの収穫は十月中旬から七月にかけて長雨。その後は記録的な猛暑。粒数が少なく、結果は目標の七割の収量。昨年に続いての不作でした。



収穫間近の大根畑

偶然にも時期を同じく復活するSLと木槽。どんな働きをしてくれるのか、いまから楽しみです。十二月下旬と見られる、復活木槽搾りの新酒にご期待下さい。

1800ML	2,500円
720ML	1,250円



●純米酒(五番娘) H18BY 五百万石

H18BY 全てのお店で販売中

「搾り」

日本酒ひと口メモ⑨

『しぶりたて』とか『初しぶり』など、新酒の話題を耳にします。

する季節になりましたね。

酵を布や網の目を通して、酒と酒粕に分けます。この作業が「搾り」で、搾りの方法もいろいろあります。

お酒は、中途半端なぬる燶よりも、ガツンと温度を上げて、熱いくらいのほうがバランス良い味わいが楽しめます。

油圧と空気圧で横から加

重ねて上から加圧する方法など。また、袋吊りといつた方法もあります。

ちなみに太田酒造場では、

酒槽に酒袋を重ねる方法で

搾っています。少し手間と時

間はかかりますが、これも

「愛娘の誕生」のため。面倒

なんて言つてはいられません

ね。

特徴的な方法もありますが、どの方法も効率、酒質など

仕込みの季節が来ました。今年も無事、日本酒の仕込みができる喜びと、この蔵を支えてくださる多くの皆様に感謝です。

今年も無事、日本酒の仕込みができる喜びと、この蔵を支えてくださる多くの皆様に感謝です。

ご近所からいたいた秋の味覚

が美味しくいただき、仕込みに備え体力補給中。

健康一番! 食べることも大切な仕込みの準備

のひとつです。(キュウリ農家)

※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。