



千代寿だより

ちよことぶぎ

平成13年9月

発行 千代寿とや酒造合資会社
〒991-0032山形県寒河江市南町2丁目1-16
Tel 0237-86-6133 Fax 0237-86-9644

酒蔵片々

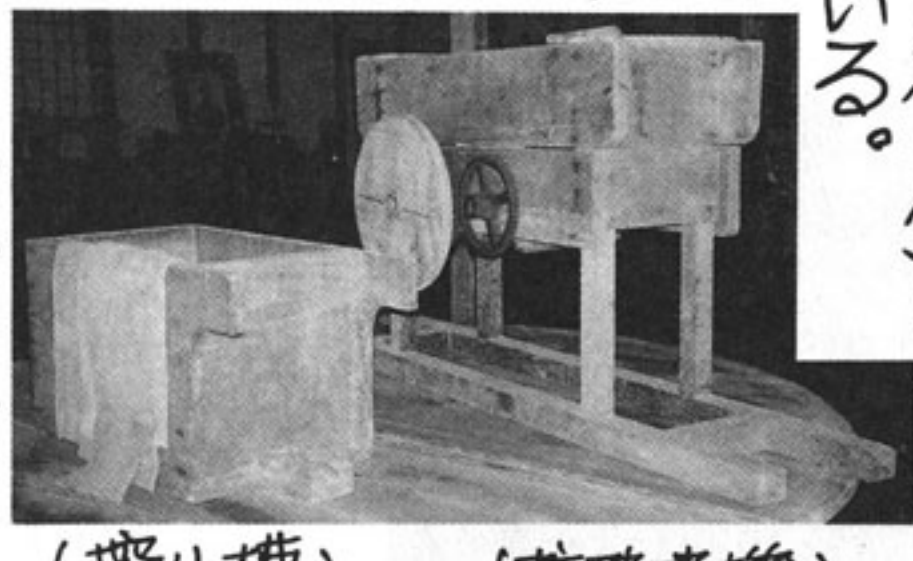


社長 中野 誠義

そのII 『茨柿』
昭和26年秋

枯らし場では酒袋の茨染めが始まった。本稿の酒袋が目詰まりを起こして搾りにくくなるのを防ぐため、酒蔵にとって造り前の最も大事な作業だ。また袋の枚数で造りの量も予告される意味がある。早もぎの茨柿が山のように積んである。

「今年は小粒だ。ひまろりとした荒木兄が言う通り、むずかしい顔をした軍平とんつまんが重さをはかるように柿を掌にのせて上下に動かしている。さあ、いよいよ、かけ声と共に、巻きを締め、破砕機のノブをぐるぐる回すと、ドロの茨柿が下に落ちてくる。それに水を加えて、木ぶねで搾ると茨液が取れる。なめると、へばりつくような茨だ。若衆が半切りに入れた茶色の茨液に酒袋を何度も浸している。



(搾り槽) (柿破砕機)

秋晴れの広場いっぱいにはむしらが敷かれ、ぐしぐしむしむしの袋が一面くまなく天干しされる。

見るも壮観だ。しばりして、四方八方を張って半乾きの酒袋が干される。切り中、青臭く、甘酸っぱいような柿のにおいが充満する。

この年になってもあの香りは鮮烈に思い起こされる。

「千代大將の丁ちゃんが空き缶に茨液をくすねてきた。子供の遊びはキャンピングが大人気。

「丁ちゃん突如、俺はダルトアんだ。」と言うと、持っていた棒きれの先に茨液を履して「エンエン」と振り回す。茶色の茨液が顔や服に飛んでくる。

「さあ、これは毒薬だからかかた奴は死ぬんだ。」皆丁ちゃんの命令だから、ぼくは土の上へ倒れて死んでいく。

「割烹着姿の母とねえが洗濯板で僕のシャツをこぼして洗っている。

「それにしてはこの茨の落ちないこと」と母。しかたないけれど、やっぱり一生涯命手伝ったんだ。」とねえ。

二人の背中を見て、よし明日は手伝うぞ！.....本気で考えた。

『誠実な食品』

別冊『暮らしの手帖』より発表!!
磯部理念に基づく食品づくりが数多く取り上げられ、弊社も取材を頂きました。多くの皆様からお問い合わせや励ましの言葉を頂戴しありがとうございます。これからも、社員一同「まかしのない良い食品づくり」に努力致します。

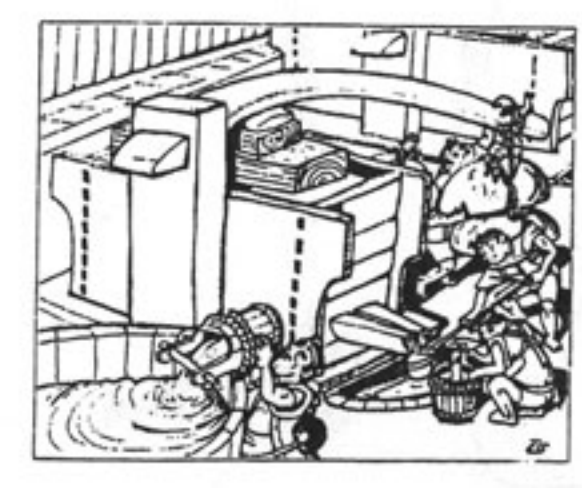


日本酒
千代寿とや酒造



1. 酒造作業の変遷(その1)

古い酒造り絵や記録で見られる通り、江戸時代の樽掛けが天秤で行われていた事は知っている人も多いと思う。



先に述べた様に当社で石山蔵を買収した折、蔵の中央に天秤が一基据え付けてあったという様に、大正初期頃までは殆どの蔵で天秤を使用していたものと思われる。

珍しい例としては最近まで朝日川酒造で水槽に天秤を使用していた。然し虎屋では私が物心ついた大正八年頃にはもう天秤は無く、キリンと呼ぶ滑車を応用した締め機が使用されていた。

数人の若い衆が力を合わせて回転軸を回すと、上部の柄が半回転してギーツと締まって、歯車に留め金が掛かり再び元に戻して回すという具合である。

この滑車応用の締め機は仲々高性能で、当社でもその改良されたものを、昭和二十六年頃まで水槽に使用していた。尤も、責め槽の方は昭和に入ると山崎式水圧機になっていた。昭和二十六年、これまでの酒槽に寿命が来た事から酒槽、水圧機全部入れ替える事になり、左瀬式水圧機二台と桂製酒槽二槽購入し、水圧機の締め作業もそれまでの手動式から電動式になり、全く面目を一新した。

酒袋に繭を詰めるには大正時代までは「桃ダメ」といって、先の尖った桃の形をした独特な片手桶で詰めていたもので、数枚の袋に休まず詰めるわけであるから仲々辛い作業であった様である。

それだけに昭和に入って自動繭詰機が出来た時は非常に喜ばれた。何と云っても自動的に一定量が確実に詰められ、手も疲れず大変なスピードアップであるから当然である。

以下次号

日本酒ファイル

その四
「ライスパワーエキス」って何???

現在大変ご好評いただいている胃にやさしい「米米酒」発酵以来この中に含まれるライスパワーエキス、って何?という質問を多くいただきました。ライスパワーエキスは米だけを使い麹菌・酵母などの微生物の力と日本酒の発酵技術を利用して造られた天然物です。そのため人体に害のある物質は一切含まれておりません。またこの効能については抗潰瘍効果を始めとする広範囲は効能が明らかにされています。(以下次回)

