



千代寿だより

ちよことぶき

第2号

平成8年6月

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

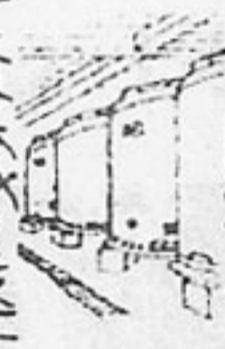


社長 大沼 保義

角田の杜氏(とくさ)がやってきました。

角田君が杜氏へとつとまるといふ称号(?)を背負って、初めて自ら手をかけた造りが終った。一際声が大きくなり、蔵に入ればどんなに遠くからでも杜氏の明るく爽やかな声がある音が響く。心無し蔵人の声まで通んで聞かせる。昨年は病床の荒木杜氏を慮ってか、或いは杜氏不在の酒造りという緊張の勢か、そして酒造りは神聖なもので肅々と毎日毎日一本ずつ仕込んでいくという杜氏伝統の雰囲気があったのか、免に角、今年はずっと変わって一遍に蔵が明るく賑やかになった。

○月○日 研究所や大きな蔵を経験した杜氏だから、うちの蔵は古くてさぞかし蒸りにくいだろうと昇るると、『近代蔵には人に優しく、微生物にきびしいところが多く、いんです。酒蔵は微生物に優しく、人にきびしいのですよ...』と、けだし名詞をついで顔がほころびます。



○月○日 釜屋とコシキ肌を無くす為、乾熱機の話をしていました。私が張り込みと板けがけをやらせている、と話しに割って入ると、『和釜の良さは蒸気の流れの良さ、と、もう一つは蒸気が上に行く』

まで蒸気の質が次第に変わることです。蒸発してお湯のなくなつた釜はコーターが巻かれた状態になるから百度を超える乾燥熱になるんです。』フーンと私。和釜の原理そのままに湿った蒸気から乾熱蒸気まで自在に出来る機械をつくるのは、うまいことを考へつくものだ。

○月○日 麹屋が従来のやり方と違つたのだと不安を隠さない。『突きハセだから本当の麹は甘くはない。おいしいことを知っているのは人間様ではなく酵母です。』新型の波掛機を前に蒸し熱が入る。『昔から種でつぶすは麹で溶かせと言つてみよう。ゆっくり溶かして酵母におあづけをさせ、蔵さまで教えて稚食性ではよく本当においしいものだけ食べたいんです。麹の良し悪しは何日分のエサを継続する能力があるかですよ。』腰をかかめて種母を詰めめる仕事に自信がみなぎる。心配したのも一週間、蔵人の目が輝いて来た。

○月○日 一語にコシヤクを持つて隅を覗く。『社長、開放タンクは良いですね。どうですかこの老面とチリ面をいとおしむのうにビシヤクを入れる。』いつまでも食べれるものがあるから、酵母は分をわきまえた食べ方をします。ガツガツしないからきれいなチリ面になるんです。』と、うまい言葉は蒸気が後退

ざる坊主(ぼんず)も、遂にワソブタも姿を消して、今年には全部美しいチリ面だ。東北の酒はガツガツしない清貧の思想に裏打ちされていると今度は哲也の講義。思わぬ身を乗り出して聞き入る。

△月○日 待望の初舟。皆緊張して面持ちで見守る中、黄金色の新酒がほろほろ。芽酸な香りに新酒とは思えない味のまさやかさ。これが酵母をガツガツさせずに育てた結果なのだろうか。『さうすがー』といった感じで皆、杜氏の方に顔を向けると、と知らぬ顔で橋を向く。ほのめらぬのが嫌いなのだろうか。

幼の好味(ここのこの)が復活は早(はや)5年! 収穫もリ々増え今年「とよとよ」の一部も採用しました。秋は「豊国」100%の純米酒が再び限定発売します。



「豊国」の田植えをする大沼社長と角田杜氏

「豊国」を栽培して

柴橋 高史

今年で5年目を迎えるが4年前に豊国の種を頂いた時、私の父も昭和の初期を思い出して懐しく見ているのです。

米作りは4月から始まり、10日頃には比重の塩水を使い選別。氷んだ物を種子にして消毒。積算水温で10日目やすに約10日間浸種。次に発芽した種をまいて育苗機に入らせて出芽をさせます。育苗機の温度30℃位で2日後ハウスから出して日中と夜間の温度に気を配り乍ら育苗。約20～25日で苗の草丈が他の品種よりも一際長い15cmに成長し5月19日田植え。今は、分けつ確保の急水管理に気を配り朝夕見まわりをします。

昨年は、7月15日～20日にかけて幼穂形成期に入り、草丈80cm～90cmとなり出穂期が8月10日頃。遠くから見ると、一段と高く思慮く群生した稲穂に復活米の迫力が感じられました。草丈110cm(通常80cm)にもなり倒伏しやすいため肥料と水管理に気をつけて頑張っています。昨年は9月25日稲刈。

田植後も終り、実りの秋に向って期待と喜びを胸に頑張りたいと思います。

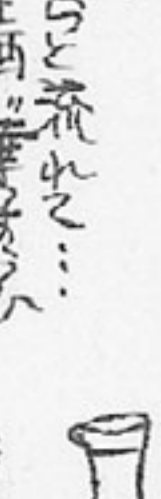
千代寿商品情報コーナー

今、米米吟醸(生)華うららひが好評です。

好評です。

《豊国》《豊国》

蔵元直送価格をキープ(送料別)で販売中
・アール14、15、日本酒度々
・酸度13、14
・つげなく彩りみせて



雪国の春を味わって
雪の降る中、お酒を飲むのが好きです...
千代寿の酒は、お酒の王様、千代寿の酒、
千代寿の酒、お酒の王様、千代寿の酒、
千代寿の酒、お酒の王様、千代寿の酒、

(※コシキ肌 蒸米がおいしい)

