

# 千代寿だより

ちよことぶき

平成 8年 9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



### 自田の杜氏(とらこ)が やそ来た。

社長 大沼 保義

酒造り、特に手抜きをしない酒造りに、杜氏(とらこ)とて日曜も、夜も無い。しかも初めての蔵で、皆の期待と共に古参からはお土産を見せられ、お勝ちだから、さぞかし大変だったに違いない。

送りも一段落し、火入れの時期となったが、杜氏の甲高い地声と、賑やかな笑聲は少しも変わらない。「あんばい気持をハイに保つていたら、送りが終ればキッ」と反動で落ちこみんじやない」という家内の心配が見事に空振りとなった。

**X月0日** 鑑評会への出品前夜。初めての蔵で、しかも先生と呼ばれていた人の送り、相対にプレッシャーを感じているだろうな。と気がかかる。言うもよし、言わぬもよしと思いついて、荷高「黙自でも気にするはよ」と有言叩いたら、「社長、そんな柔でははいですよ。」と破顔一笑。送りにこちらが元気づけられた。

**X月0日** 今日朝から送りを終えた蔵人がキラホラ見える。いつもは農作業が大変と自慢も待たずに帰ってしまつたのだが。

※火入れ(かひいれ)＝「酒を醸成し、酒蔵に貯蔵する」こと。  
※皆槽(かぞこ)＝「もろみ」のこと。

送りの中から、皆槽(かぞこ)入れまでが酒造りと、酒を飲ませる水はしつこく言われたらしい。今年はこの会議と称してはよく酒を飲んだらよいのだが、杜氏の作戦にまよと乗せられたようだ。今迄誰も出来なかったことだが、成程これが本場の酒の効用か。

**O月0日** 社長、燻火入れにしまひらね。というから当然と云なびいて後驚いた。大吟醸のつもりが、無印の一斗壇かつ高く積み始めた。タンク火入れではなく、米酒、吟醸酒の殆んどを燻火入れしたという。もうすぐ暑くなる、一体どうするつもりだろう。しかし程なく一斗壇の巨大な固まりは忽然となくなった。驚いて案内された蔵の中には、足の踏み場もない程、天井高くギョッしりと、一斗壇が眠っていた。

**O月0日** 今日待ちに待った呑切り。一夏越しの酒がどうなっているか、皆期待と不安で見守る。自在鍵をゆくり廻して、酒がほとほしり始めるともう蔵の中は酒の香気が得も言われぬ玄妙な世界。



緊張の瞬間。芳醇な酒が勢よくほとほる!

杜氏がががめた舞で、圓盤(まわし)を手に振り返り、袖い目を一層細めてニッコリする。うんばななかいいで、心でつぶやく。この香りと杜氏の仕草が酒の良さを雄弁に語っている。

**O月0日** 今日は巡廻指導の日。予め酒を咽くと燻火入れの素晴らしいこと。米吟醸の火入れは燻燻に限る。味もやわらか、香りも残る。杜氏の語が見事に立証された。火入れは酒を安定させるが、熱するにこそは、火入れの器を小さくすることが肝要。と杜氏の講釈が続く。来年は更に燻火入れが増えよう。だが、貯蔵はどうするのだろうか。もう今から気がかかる...

**△月0日** 雑誌社のS女史がカトラマンを連れて取材に来る。目指す酒造りは？と問われて、言下に「後姿のいい酒、ナットキン。S女史は面白い表現と感心する。としきり。早速自宅で「モナリザ」や「ツヤング」を聴きながら蔵のしを飲む仕儀となる。うんば、この歌、この声、そしてこの酒。と鼻を動かして杜氏。ジューと効いてくる味わい、興味が品位のある、つまみと控え目でクリスタル、前に出ないけれど、かりしているでしょう...。うまい表現だなあ。スし振りに酔いしれる。

### 酒づくりの唄

全国酒造り唄コンテストがこの程左リランド内イベント会場にて盛大に開催されます。

当口は朝からのあいにくの天候で、風雨が強く最悪の空模様でしたが、出演者は大変な熱の入りよりのまに、風にも負けず、雨にも負けず張り切りで唄いました。

それ(唄)もこのまじりの酒造り唄をみなさん後世に伝承してほしいと強く感じています。(穂巻)



1. ドキドキと今X酔はあ～  
酒はあ 造りたて酒に出あ～
2. 江戸はあ出酒、名良い酒～  
酒はあ とやの千代寿だよ～
3. とやほなあ 寿と諸名をくひは～  
諸名は 諸名をくひはなひあ～
4. ゴッぽお 客さんがたは～  
名をくひはー  
ドキ、ドキ、ドキ

### 酒屋唄

Handwritten musical notation for the song '酒屋唄'. It consists of four staves of music with lyrics written below them. The notation includes notes, rests, and bar lines. The lyrics are: 1. ドキドキと今X酔はあ～ 酒はあ 造りたて酒に出あ～ 2. 江戸はあ出酒、名良い酒～ 酒はあ とやの千代寿だよ～ 3. とやほなあ 寿と諸名をくひは～ 諸名は 諸名をくひはなひあ～ 4. ゴッぽお 客さんがたは～ 名をくひはー ドキ、ドキ、ドキ

# 酒造りの現場から

## 酒の成人式



氏名 宇田 寛弘

夏蔵の一大行事は何と言っても初春切りである。春、新酒をタンクに火入れ貯蔵して、雨熱がやや進んだ時期に、酒の出し口であるボロから少量の酒を出す。いわゆる春切りをして調熱の度合、或いは火入れの異常の有無を確かめる。いわば酒の育ち具合をみるのである。昔は木桶に貯蔵したため火入れの危険が多く、しばしば春切りを行っていたのであるが、火入れ後80日位は6月中旬から7月中旬(現在は精白も向上し、低温貯蔵設備も普及してきて温度が緩やかに上がったので)月から9月上旬が多い)に初めて春を切る。これを「初春切り」という。古い技術書には「春切りは天気が清朗な無風の日に早朝行つたを良いとする。これは蔵内の空気も平静である、立会人の身にも爽快な気分があらう」と記してある。酒が何重も重なり、健全に育つていなくてはならない。これからの立上りと思いを馳せながら、業者の口から「言わば酒の成人式なのである。そして我が蔵の初春切りもこのゆかりを大切にしよう」といふ。8月27日早朝に実施した。静かに春を切つて最初に奔出す酒の香気を検する。この香気を切り鼻をきく。一言にはいへない。酒の香気は遠くまで、キチンと香りを嗅ぐのである。タシク内に精造された香りが一面に広がる。心と鼻の瞬間。若々しく秋に調熱の完成の域に達する。この香り、程々に着る。この香り、充分に味も乗せて冷めて今にも出

せうな香気もあつたか、と様々である。同じ酒でも火入れされたタンクの場所が異なる。微妙な環境の違いが日数を重ねることに酒の育ち方に現れる。酒は育つるものとの感を深くする。こうして酒質、熟度を把握して以後の貯蔵管理、出荷計画、として来る。ベキ酒造りの検討に入つてゆくのである。

### 私達がお届けし



- 営業部長 椎名啓郎
- 営業部長 奥山正明
- 営業部長 浦山昌照
- 営業部長 森岡寛子
- 営業部長 青野優子
- 営業部長 郷野美穂
- 営業部長 大沼とも子
- 営業部長 山田義紀
- 営業部長 大沼隆也
- 営業部長 左司博幸

### 虎屋内話(その2)

#### 泡汁

泡汁は造り酒屋だけが知る味覚である。酒造りで、醗酵が進んで来ると泡が盛んに発生して醗酵が桶の口元迄上がつて来る。そのままにして置くと当然漏れて醗酵が零れてしまうので、泡消し棒を使って泡を消すのである。すると、泡を消した後の桶の内側の肌にベトトリと泡が付く、それを掻き取つて味噌汁に入れたのが泡汁である。汁の実は豆腐が一番合うので、私の記憶にある限り豆腐汁である。

醗酵特有の香気があり、それにアルコールが入っているのが美味いばかりでなく良く暖まるので、寒い日等は、特に喜ばれた。

唯、酒の味を知らない子供達には余り評判が良くなく、姉達の中には「酒臭い」と言つて食べない者もいた。これは当然の事で、泡とは言つても実際には酒の醗酵が入るわけであるから矢張り大人の味覚である。然しこの泡汁は、泡とは言え結果的には醗酵の一部を味噌汁に入れて食べるわけである。もしエスカレートしてその泡を他に持ち出す事にでもなれば立派な酒税法違反であり、然も濁酒の原料としては最適なのである。その様な方面でも使用されたら大変である。その様な事から外部への持ち出しは厳禁で、つまり造り酒屋以外には絶対に食べる事が出来ないというわけである。

その酒屋内部で食べる場合でも酒税法に抵触する筈だ、と税務署ではいつていたようである。

唯、酒造工場内で希に蔵人達が食べる事は見てみぬふりをしていたと思われる。泡消しも、泡消し棒から電動泡消機になって泡が口元まで上がる事も無くなり、ホーロータンクでは、木桶の様に泡が付く事も少なく、結局泡汁は姿を消した。当社の場合も含め、これからの酒造業関係者達は、多分泡汁の味を知らないで終わる人が多い事であろう。

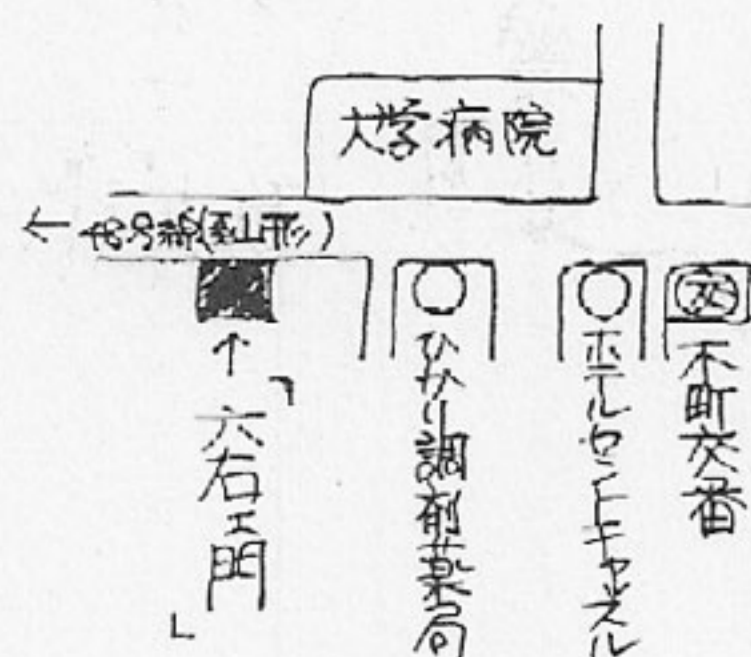
(大沼義之助著 千代寿虎屋酒造史より)

### 千代寿の飲める店

#### 地酒とワイン 六右エ門

素材の持ち味を生かし、添加物・化学調味料を一切使わない料理づくりを心がけています。日本酒は全て純米酒です。夏の生酒や、秋の冷やおろしなど季節によって様々なお酒を揃えています。ヘルシーな料理をご用意して皆様の来店をお待ちしております。

住所 〒980 仙台市青葉区広瀬町3-38  
 地酒とワイン 六右エ門 (マスター名 高田康弘)  
 電話・ファクス 022-224-3982  
 営業時間 17:00~24:00  
 定休日 毎週日曜日  
 席数 テーブル 4人用×2 6人用×1  
 2人用×1 カウンター 6席



### 千代寿商品情報

- ① 純米吟醸冷やおろし  
 「月道送」 1.8L詰 072詰  
 750ml入り  
 アルコール 15.3~19.5 日本酒度 +3 酸度 1.3  
 此の蔵からのお酒を発売です!
- ② 特別純米酒  
 「豊国 寒江の庄」 1.8L詰 072詰  
 アルコール 15.3~15.5 日本酒度 +1 酸度 1.4  
 お待たせ致しました。幻の吟醸米、豊国100%仕込み。10月以降継続致します。

豊かに穂を豊国の前で...

耕作者 栄橋 大沼社長 角田社長



後角田と比較して豊国の穂長は110~120cmと一際長い(通常80cm位)

#### 編集後記

森岡・郷野

寒江は稲刈りの季節となりました。蔵の中の静けさも秋の気配が感じられ蔵人の出入りも減っています。秋の夜にとうとうと盆をかたむけ山形路を想ひめぐらしてみたいかがでしょうか。