

蔵の師魂

だより

Vol.16
2010.08
夏号



スタート

七月二十三日、東馬場農場にお伺いしました。

東馬場さんの田んぼではすでに、超早場米金峰コシヒカリの収穫がスタートしていました。七月十九日の新聞には、地元金峰中学校の一年生と稲刈りを、さらに翌日にはそのお米を小学生と味わったという記事が掲載されました。

地元中学生らが超早場米稲刈り
南さつま・金峰
地元中学生が稲刈りに参加し、お米を味わったという記事が掲載されました。稲刈り体験は、地元金峰中学校の一年生と稲刈りを、さらに翌日にはそのお米を小学生と味わったという記事が掲載されました。



稲刈り体験をする金峰中学校の一年生たち。お米を味わったという記事が掲載されました。

七月は雨が多く、日照不足だったため、収穫量は約二割ぐらいの減になるだろうとの話でした。八月五日には昨年からの取組んで焼酎用の米の収穫もありました。イキヒカリの品種も多く、この年、栽培量を満足のいく出来は、品質・収量とも満足いく出来で、作ったように思います。PRの為に驚きました！

発行

人と自然と焼酎文化薫る
日置蒸溜蔵

小正醸造株式会社

元八の紋ん
～島津いろは歌

「を」 小車のわが悪業に
ひかれてやうつとむる道らん

なまけ心やわがまま心など弱い心にひかれると、本来しなければならぬことまでいやになってしまいます。

麴米「最高の出来」



南さつま・金峰で稲刈り
産用カンヨ種用米の産地。同日、稲刈り体験も実施。今年度は、他産地との競争も激しく、高品質な稲刈りを実現。高品質な稲刈りを実現。高品質な稲刈りを実現。

もう一つ気になるのが、お芋の出来ですが、こちらも長雨の日照不足で、三、四月に植え付けを行った、お芋の生育が遅れているようです。ただ、梅雨明け後の日照でだいぶ元気な今年も期待出来そうです。連日の猛暑で、さすがの東馬場さんもだいたい参っているようです。体が資本の農家さん、暑い中での農作業は大変かと思いますが、頑張ってくださいたいです。恒例の醸造祭も行われ、芋焼酎作りが始まりました。今年も「美味い！」焼酎造ります。楽しみにお待ちください。

蔵の師魂じいも

「蔵の師魂いもいも」秋季分が九月十四日から蔵出しになります。一升瓶が絶好調ですので、容量の変更がございましたら、八月末日までにご連絡ください。

夏でも湯割り大好きだ！

毎日、うだるような暑さが続いている。暑さが続くと、お湯割りの基本は湯が先です。その理由が、これだけ暑い日が続くと、お湯割りの基本は湯が先です。その理由が、これだけ暑い日が続くと、お湯割りの基本は湯が先です。その理由が、これだけ暑い日が続くと、お湯割りの基本は湯が先です。

お湯割りの基本は湯が先です。その理由が、これだけ暑い日が続くと、お湯割りの基本は湯が先です。その理由が、これだけ暑い日が続くと、お湯割りの基本は湯が先です。その理由が、これだけ暑い日が続くと、お湯割りの基本は湯が先です。

焼酎	:	水	25度を割ると
8	:	2	20.0度
7	:	3	17.5度
6	:	4	15.0度
5	:	5	12.5度
4	:	6	10.0度
3	:	7	7.5度
2	:	8	5.0度

お湯割りの基本は湯が先です。その理由が、これだけ暑い日が続くと、お湯割りの基本は湯が先です。その理由が、これだけ暑い日が続くと、お湯割りの基本は湯が先です。その理由が、これだけ暑い日が続くと、お湯割りの基本は湯が先です。

初めに、蔵の師魂の発注担当者に出張していただきました。蔵の師魂の発注担当者に出張していただきました。蔵の師魂の発注担当者に出張していただきました。

田之上真澄（たのうえまこと）

七月に新しいスタッフが入社いたしました。七月に新しいスタッフが入社いたしました。七月に新しいスタッフが入社いたしました。

スタッフ紹介

このたびは、自由楽しむ焼酎の魅力を紹介します。このたびは、自由楽しむ焼酎の魅力を紹介します。このたびは、自由楽しむ焼酎の魅力を紹介します。

焼酎の温度を簡単に計測できる便利なデジタル温度計です。焼酎の温度を簡単に計測できる便利なデジタル温度計です。焼酎の温度を簡単に計測できる便利なデジタル温度計です。



人と自然と焼酎文化薫る
日置蒸溜蔵

小正醸造株式会社

蔵の師魂だより 事務局
〒899-3101
鹿児島県日置市日吉町日置3309
TEL (099)292-3535
FAX (099)292-5080
http://www.kuranoshikon.jp
e-mail shikon@komasa.co.jp
蔵の師魂だより 編集長 中村俊一

今年の梅雨は局地的な大雨が目立ちました。土砂災害・水害に遭われた皆様、この場をかりてお見舞い申し上げます。また、ご心配のご連絡を頂戴した皆様、誠にありがとうございました。梅雨明け後は一転、全国的な猛暑日が続いております。熱中症にならないよう、水分補給をマメに、しっかりと食べて体力をつけて、頑張ってください。もちろん適度に蔵の師魂をたしなむのも夏バテ防止にいいですよ(笑)!
最後にツイッターを始めましたので良かったらフォローしてください♪



秘蔵梅酒、大好きです♪
皆さんも飲んでくださいね!

日々、お電話でお話しさせていただきます。皆様のご意見をお聞かせください。お待ちしております。