秋高馬肥

蔵の師魂 だより

Vol.24
2013.09

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

今年も、仕事人が集結！
ひとつひとつ、厳しくチェックし、丁寧に芋切りを行ないます。

べっぴんさんなお芋が届いております♪
今年は豊作傾向。よかぁ焼酎造りができそうです！

スプリンクラーで水を撒き雨不足に対処です。

芋シーズン

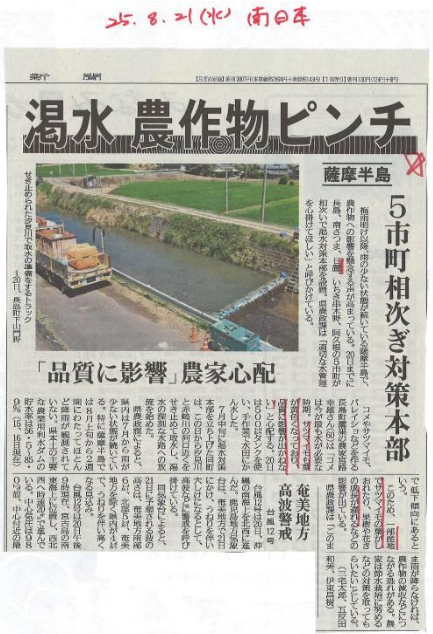
今年の夏は全国的に記録的な猛暑でしたが、皆様体調はいかがでしょうか？

鹿児島も例外ではなく大変な暑さでした。データを調べてみたのですが、八月三〇日までで、三十五度を超えた猛暑日が二十八日もありました！

過去三年で二日しか記録が無かったのに、ほぼ一ヶ月の間猛暑日とは・・・暑いはずです（汗）。

また、猛暑だけではなく、雨が降らず、水不足が深刻な問題となりました。

一部の農家さんでは、高温と水不足で芋の葉が変色するなど、影響がでたようです。


25.8.21(水)　南日本

渇水 農作物ピンチ

薩摩半島

5市町相次ぎ対策本部

梅雨明け以降、雨の少ない状態が続いている薩摩半島で、農作物への影響を懸念する声が高まっている。20日までに長島、南さつま、日置、いちき串木野、阿久根の5市町が相次いで渇水対策本部を設置。県農政課は「適切な水管理を心掛けてほしい」と呼びかけている。

せき止められた汐見川で取水の準備をするトラック＝20日、長島町下山門野

「品質に影響」農家心配

コメやサツマイモ、バレイショなどを作る長島町鷹巣の農家宮路幸雄さん(60)は「コメは今が最も水が必要な時期。サツマイモも葉が黄色くなっており、品質に影響が出かねない」と心配する。20日は500㍑タンクを使い、手作業で水田にかん水した。

7月中旬に渇水対策本部を立ち上げた同町は、この日から汐見川と赤崎川の河口近くをせき止めて取水し、渇水の深刻な水路への放流を始めた。

県農政課によると、県内は7月から雨が少ない状態が続いている。特に薩摩半島では8月上旬から2週間にわたってほとんど降雨が観測されていない。県本土の主要な農業用利水ダムの貯水率は56・5～85・9%（15、16日現在）で低下傾向にあるという。

このため、一部産地でサツマイモの葉がしおれたり、果樹や花きの成長が遅れるなどの影響が出ている。県農政課は「このまま雨が降らなければ、農作物の減収などにつながる恐れがある。農家は節水栽培に努めるなどの対策を取ってもらいたい」としている。

（三宅太郎、五反田和美、伊東昌樹）

奄美地方 高波警戒

台風12号

台風12号は20日、沖縄の南海上を北西に進んだ。鹿児島地方気象台は、奄美地方で21日にかけ、うねりを伴い大しけになるとして、高波などに警戒を呼び掛けている。

同気象台によると、21日に予想される波の高さは、奄美地方南部6㍍、北部5㍍、奄美地方を除く県内が4㍍で、うねりを伴い高くなる見込み。

台風12号は20日午後9時現在、宮古島の南東海上に位置し、西北西へ時速20㌔で進んでいる。中心気圧は980㍱、中心付近の最

東馬場さんの芋畑では右上の写真のように、スプリンクラーで水を撒き対処したおかげで、大きな影響はでていないようです。写真を見ても、葉っぱが大きく青々と張り出し、良い状態なのがわかりますね♪

鹿児島県全体をみても、今年のさつま芋はよい傾向にあるようで、実に四年ぶりに豊作が見込めそうです。あとは我々が、『うんまか』焼酎を造るだけです！

九月二日には毎年恒例の「朝掘り式」を行う予定でしたが、大雨で中止になってしまいました。焼酎の製造期に入った途端、雨に悩まされるとは皮肉なものですね（笑）。さつま芋を始めとした農作物には恵みの雨となったので、よしとしましょう。

この「朝掘り式」では日置蒸溜蔵から車で南に一〇分ほどの日置市日吉町の吉利という集落で、地元の朝掘り会「方々と芋一緒にさつま芋の収穫をしながら、芋の状態や栽培時の苦労を伺い、交流を深めています。「朝掘り会」の皆様が丹念に育ててくださったさつま芋は早朝に掘り取られ新鮮なうちに日置蒸溜蔵にて仕込み『朝掘り仕込み・さつま小鶴』と『朝掘り仕込み・小鶴くろ』という焼酎に生まれ変わります。

9/2の大雨。道路は冠水しましたが、蔵はセーフでした。

朝掘り式は早朝六時スタート！夜明け前に集合しているのでみんな眠い目をこすりながら収穫が始まります。芋掘りをしているうちに、日も昇り、目も覚め、清々しい気持ちになってきます。さつま芋を育てる時の苦労が喜びに変わる瞬間がこの収穫の時なんだと体感することができます。

そして、収穫後のご褒美が畑で食べる朝食です。

お手製の豚汁とお漬物、そして新米のおにぎりが定番メニューの朝ごはん。大勢で一緒に食べる朝ごはんはまた格別に美味しいんです♪

鹿児島にお越しの際はぜひ、蔵だけでなく芋掘り体験してみてください。

先人の教え
～島津いろは歌～
「つ」

つらしとて恨みかへすな
我れ人に報ひ報ひて
はてしなき世ぞ

どんなにつらくても相手をうらみ返してはいけません。
仕返しは仕返しを生むだけで、なんの解決にもならないのです。

秋の商品紹介

　九月と言えば「**蔵の師魂いもいも**」秋の出荷です。通常の芋焼酎（米麹・さつま芋）とは違い、全量さつま芋で仕込んだ芋麹・さつま芋の芋焼酎。弊社の手造り蔵「師魂蔵」にて仕込みを行います。実は、この「蔵の師魂いもいも」が一番仕込みの中で神経を使うのです。理由は「水分量」です!!通常芋焼酎は、麹造りに「米」を使用するのですが、「米」に比べて「さつま芋」は水分量が多いのです。「麹菌」は、水分が多いと繁殖しない為、「米麹」造りとは違う蒸し方、湿度管理、品質管理を徹底して行い毎年励んでいます。昨年仕込みをした「蔵の師魂いもいも」は、原料のお芋自体のデンプン価も例年と遜色なく良い酒質の焼酎ができました。お芋が小振りなことが良い方向に働き、より芳醇な芋香と旨味を楽しめる出来に仕上がっております。約１年間の貯蔵期間を経て、九月十日（火）に出荷をさせていただきます。この「蔵の師魂」がちょうど皆様のお手元に届くころかと思います。

　また、皆様にご報告がございます。毎年発売を２回とさせていただいておりましたが、来年より春は「紫師魂」の原料に使用している「パープルスイートロード」を使用した「いもいも」を考えております。春は「パープル」、秋は「黄金千貫」としてご案内をさせて頂きます。お楽しみに！

蔵の師魂 いもいも
蔵の師魂 いもいも

　秋といえば、読書の秋、食欲の秋、芸術の秋、そして何より、新焼酎の秋でございます。今年は、十月七日（大安）に瓶詰を行い、十月八日（火）に出荷させていただきます。蒸溜のガス香が残り、独特の風味と荒さをとどめた新焼酎。その香ばしさは黄葉の芋畑を連想させ、荒々しさはまるで、照りつける太陽の季節を生き抜いたことを誇っているかのようです。長雨や日照不足による不作のため、全体的に小ぶりな芋が散見された一昨年、昨年と異なり、今年はでっぷりとしたお芋が続々と蔵に運ばれてきています。なかでも、私たちの東馬場さんの畑からは特にすぐれたお芋が収穫されています。これでもかというほど暑く、水不足の危機に見舞われるほど日照りつづきだったこの夏ですが、既にご紹介させていただいたように、東馬場さんは立派な散水設備をお持ちです。そういう意味では、東馬場さんのお芋の良さが際立つ夏だったと言えるでしょう。大きく新鮮で、デンプンのつまった東馬場農場のお芋からは、かめ壷熟成にふさわしい、きれいで骨の太い酒質の原酒がつくられます。そんな芋焼酎をあえて蒸溜したての若々しい状態でいただく・・・、「蔵の師魂」の新焼酎は、この季節ならではの、まさに旬の贅沢です。

　ちなみに、ロクヨンくらいの濃い目のお湯割りがおすすめの飲み方です。香ばしい芋香が鼻腔をくすぐり、秋の味わいが口いっぱいに広がります。記事を書きながら飲みたくてうずうずしてまいりました。どうしたものでしょうか。

（東日本担当　平野）

焼酎の会

　いつもお世話になります。中村です。月日の経つのは早いもので、大阪に赴任して一年が過ぎました。

　この一年、草の根運動で、一人でも多く焼酎ファンを増やしていこうと考え、特約店様・飲食店様・ご愛飲の皆様のお手伝いもいただき、たくさんの焼酎を楽しむ会をさせていただくことができました。

　この一年間は『焼酎は自由だ』という隠れテーマを胸に、色々なアプローチで焼酎を楽しんでもらうことを心がけました。

　例えば以前から前和り焼酎の提案はしていましたが、五・五で和った焼酎だけでしたので、六・四と四・六の前和りも用意し、好みの度数をお客様自身で見つけてくださいと提案しました。すると狙い通りに、同じ蔵の師魂でも濃い目をチビチビ飲むのが好きな方もいれば、薄めをグイッと飲むのが好きな方、色々な意見が出てきました。どんな飲み方でも応えてくれる蔵の師魂の懐の深さにも改めて気付かされました。

　また、今年の夏は非常に暑かったので、『メローコヅル』や『武骨者ゴールド』（どちらも蔵の師魂シリーズではありませんが…）をベースに炭酸割りや中村お手製のミントシロップでモヒート風の飲み方を提案したところビール代わりの一杯にとても喜んでいただけました。

　私個人の感想ですが、焼酎が大注目されていた頃と比べて、今のほうがさつま芋のこと、造りのこと、飲み方等々、真剣にお話を聞いてくださるお客様が増えています。鋭い質問を投げかけてくださるお客様もいらっしゃいますので、更にレベルアップできるよう勉強の日々です。

『焼酎の会やってみようかな？』と思われましたら、ぜひご相談ください！お待ちしております。

前割りNo.1＆利き酎王決定戦！！
A
B
C
焼酎：水
6:4
5:5
4:6
6:4
5:5
4:6
6:4
5:5
4:6

3通りの前和りを準備し好みの割合、飲み方を見つけてもらいました。

自家製ミントシロップでモヒート風。

飲むだけでなく、焼酎のこともお勉強していただきます。焼酎クイズの採点中です。

美味しいお湯和りのつくりかたを実演中。注ぎ方で焼酎の味わいが大きく変わるのを体感していただきます。0

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