蔵の師魂だより

Vol.26
2014.04

春植えざれば
秋実らず

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

蔵子日記

三月六日（木）曇り

日置蒸溜蔵の増田です。

今日は蔵の近くにある、ビルハウスに来ています。

今日の鹿児島の気温は六度。

へけっこう寒いです・・・）

でもビニルハウスの中はポカポカの二十五度。

高温多湿のハウスの中でグングン成長します。

親株となるサツマイモの苗を植え、伸びてきた苗を切っては植え、切っては植え・・・を繰り返し苗を増やしていきます。

最初は六〇〇株ほどだった苗が最終的には約五五〇〇株ほど、なんと九倍ほどにも増えるんです。

決まった場所をしっかりと切っていかないとしっかりした苗に育たないんですよ。

そして生長した苗は四月～五月になると、いよいよ畑デビュー！

小鶴農園へと、植えられていきます。夏を経て秋には収穫、そして造りへ。

こうやって一年を通して、芋焼酎造りは行われています。

今も順調に苗が生長しています。春が待ち遠しいです。

挿し苗をした苗床。

蔵見学にいらっしゃるお客様によく聞かれるのが

「一月以降は、芋焼酎造りはしていないんですよね？その間、蔵では何をしているんですか？」という質問。

もちろん、一月以降も芋焼酎造りにおける大切な作業をしてますよ。

それが、このビニルハウス内で行われている「挿し苗」の作業。

四月二十四日（木）快晴

日置蒸溜蔵の製造課長　溜池です。

さつま芋畑の苗植え付け、生育状況をご報告致します。

例年と同時期の三月二十一日頃より植え付けが開始されていますが、天気にも恵まれ、昨年よりも順調な生育のところが多いです。

小鶴農園の近くで苗植えをしていた、日吉の立宅喜三郎さんに状況を伺いましたが、豊作だった昨年よりも順調な滑り出しとの事です。

例年は、四月の遅霜や、強風で苗がダメになることが多いですが、今年はそれが今のところ少ないとの事です。

また、東馬場会長の畑も確認して来ましたが、パープルスイートロードも三月三〇日から植え付けを始め、同じく順調に生育しているとの事で、ひと安心しました。

しかし、苗植えはまだ六月の初めまで有り、その後の梅雨の状況にも生育は大きく左右されますので、今後も連絡を密にし、状況を確認していきます。

尚、小鶴農園も本日四回目の苗植えを行っていますが、森園代表も順調に生育していると仰っていました。

以上、溜池でした。

今年は天候に恵まれ苗の成長も順調です。

先人の教え
～島津いろは歌～
「な」

名を今に
残しおきける人も人
心も心何かおとらん

名前を残すほど有名になった人も、特別な人ではありません。同じ一人の人間で、誰でも努力次第で道は開けるのです。

酒は未来を救う

先日、横浜で「第六回　酒は未来を救う」というイベントに参加をしてきました。

「酒は未来を救う」は、チャリティー支援から生まれた会です。四月十二日にイベントが開催され、集客として今年は八百人程来場いただきました。イベントの参加費は、東日本大震災被災地の児童養護施設の新一年生への入学金の為の寄付金として納められます。

今年の参加蔵元は清酒三十四蔵、焼酎十五蔵、ワイン十五蔵。会場から終始賑やかにとり行われました。

私は2回めの参加です。

後半バタバタの印象なのですが、昨年のご来場のお客様は清酒→ワイン→焼酎の流れが多いイメージでしたが、今年は焼酎→清酒→ワインと流れのお客様が多少増えて来たのではないかと感じました。ご来場のお客様は造りに関しても意識の高い方が多いです。

ちょっと返答に詰まる場面もあったりと勉強しなければいけないですね。

焼酎も清酒も日本の国酒。やはりお互い胸を張って未来へ、また世界へ伝えていかなければならない文化です。

小正醸造もその一つの蔵元として継承してきた文化・技術を発信して行きますので、これからもよろしくお願いいたします。

焼酎お見舞い申し上げます

桜が散ってからグングンと気温も上がり、そろそろ冷たい焼酎の美味しい時期になってまいりました。

昨年の仕込みで暑いこれからの季節にピッタリな芋焼酎「ひめあや」を仕込んでみました。

厚な味わいはそのままに、アルコール度数を三度下げて一四度にすることで、お求めやすい価格にしました。そして、最大のリニューアルポイントはラベルです。中身がどんな良い意味で田舎っぽい、素朴で濃たびリニューアルいたします。

ただいた『秘蔵梅酒』ですが、このを救う」というイベントに参加をしてきました。

「酒は未来を救う」は、チャリティー支援から生まれた会です。四月十二日にイベントが開催され、集客として今年は八百人程来場いただきました。イベントの参加費は、東日本大震災被災地の児童養護施設の新一年生への入学金の為の寄付金として納められます。

今年の参加蔵元は清酒三十四蔵、焼酎十五蔵、ワイン十五蔵。会場から終始賑やかにとり行われました。

私は2回めの参加です。

後半バタバタの印象なのですが、昨年のご来場のお客様は清酒→ワイン→焼酎の流れが多いイメージでしたが、今年は焼酎→清酒→ワインと流れのお客様が多少増えて来たのではないかと感じました。ご来場のお客様は造りに関しても意識の高い方が多いです。

ちょっと返答に詰まる場面もあったりと勉強しなければいけないですね。

焼酎も清酒も日本の国酒。やはりお互い胸を張って未来へ、また世界へ伝えていかなければならない文化です。

小正醸造もその一つの蔵元として継承してきた文化・技術を発信して行きますので、これからもよろしくお願いいたします。

節にピッタリな芋焼酎「ひめあや」を仕込んでみました。

「和漢三才図会」には「琉球及び薩摩の泡盛酒は、みなこの国の焼酎で、気味はなはだ辛烈にして、痞じゅ〜を抑へて、よく湿を防ぐ」と紹介されております。夏バテで疲れた身体をリフレッシュするにはもってこいのお酒として昔から重宝されていたようです。

「ひめあやか」は、新品種の赤芋で、黄色い肉質が特徴の焼き芋や蒸し芋にするととても美味しい品種です。

焼酎にしましたところ、ほっくりとしたお芋の香りと、キレのあるのどごしが特徴的な原酒となりました。

日置蒸溜蔵の地下水で20度まで和水し、夏のダレヤメにピッタリの焼酎に仕上げてございます。

ぜひ、「夏焼酎　ひめあやか」をご推奨いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

↑ラベルを見ながら、ポストカード用の絵も描いてみました！
データでお送りもできますので、ぜひ各担当までご連絡ください♪

秘蔵梅酒

平成一六年の発売以来、ご愛顧いただいた『秘蔵梅酒』ですが、このたびリニューアルいたします。

良い意味で田舎っぽい、素朴で濃厚な味わいはそのままに、アルコール度数を三度下げて一四度にすることで、お求めやすい価格にしました。そして、最大のリニューアルポイントはラベルです。中身がどんな良くても、見た目に存在感がなくてはパッとしない、というのはよくあることです。そこでずいぶん長いこと議論を重ねてこの形に至りました。

それでは改めて、秘蔵梅酒の魅力についてご紹介させていただきます。

【原料】奈良県の王隠堂農園で減農薬特別栽培され、ひとつひとつ手もぎで収穫された「白加賀」百％。

【長期熟成】蔵には専用貯蔵タンクがあり、そこに梅酒の古酒が眠っています。秘伝のタレを守り継ぐようにして仕次しています。

【色々な飲み方】『秘蔵梅酒』は熟成された濃厚な味わいが特徴です。さらに本格焼酎仕込みですので、オン・ザ・ロックでも最後まで水っぽくならず、ソーダ割りやお湯割りにしても、『秘蔵梅酒』ならではの個性を楽しめます。

生まれ変わった『秘蔵梅酒』を、どうぞよろしくお願いします。

芋焼酎スパークリング

鹿児島県は今年の1月1日より「焼酎文化でおもてなし条例」が施行となりました。それに伴い商品開発をし、この度芋焼酎のスパークリングを開発致しました。

その名も「赤猿スパークリング」。弊社商品である本格芋焼酎「赤猿」を使用し、フルーティーな華やかさとスッキリとした飲み口、発泡性を持たせたことによる軽快な味わいが特徴です。

乾杯の一杯として、女子会の引き立て役として、そして本格焼酎への入り口の1本として是非お楽しみください。

「赤猿スパークリング」
酒類…リキュール（発泡性①）
原料…さつま芋／米麹／糖類
酸味料／炭酸ガス含有
容量…300mℓ
Alc度数…5％
価格…475円（税抜）

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