

# 酒酔楽クラブ

おいしい地酒の店  
**わかまつや**  
 東京都板橋区高島平5-53-2  
 TEL 3938-7209  
 FAX 3975-9136

平成十七年十月号

## 「あいらつ」

毎度当店をご愛顧いただきありがとうございます。秋の日差しが、爽やかで、やっとならしく成つてきました。秋の酒のおいしい季節になってきました。大きな台風が来たり、各地で大きな地震があったりと、世相穏やかでないことが続きます。こんな時にこそ、忙しくて出来なかつたことをじっくりやってみようと思つています。過日、高島平新聞の「世代交代」と言うコラムで、私と父を紹介していただきました。そこで自分自身、お客様の大切さと、自分にとつては清酒「久保田」が原点であることを、再認識いたしました。そこで、今までお休みを始めた、酒酔楽会と酒酔楽クラブを再開し、お客様に朝日酒造をはじめとする、各蔵の様子をお知らせしていきます。これからも「若松屋酒店」を宜しくお願いいたします。



## 「酒蔵の香り」 朝日酒造の今

昨年の十月二十三日、新潟県をおそつた中越大地震で、朝日酒造も大きな打撃を被りました。製造中のもろみはすべてだめになり、廃棄処分となりました。瓶詰めされて、まさに出荷されようとしていた、お酒が転倒し、出荷不能となりました。しかし、奇跡的に、貯蔵中のお酒はすべて、無事で、瓶詰め機械の復旧を待つて、約一ヶ月の後出荷されました。久保田ファンの皆様には、大変ご迷惑をお掛けし、また、温かいご心配のお言葉、激励、御見舞いをいただき、蔵共々、遅くなりましたが、御礼申し上げます。

### 仕込み開始

九月十六日より、いよいよ、本年度17BYの酒造りが始まりました。



九月十六日仕込み第一号



九月十六日 一番糀



九月二日 祈り

仕込みを前に、「本日、酒母の仕込みとなり、いよいよ17BY(醸造年度)のスタートです。災害ゼロで、安心して飲んでいただける美味しい酒を醸します。皆様のご協力をお願いします。」と、木曾健太郎一蔵社氏からの訓示です。

洗付け(添え仕込み用)に精米したお米を洗うことと共に、安全祈願の神事が厳かに挙行されました。中越大地震後の醸造ということで、例年以上に安全への「願い」と共に、「意気込み」が感じられました。

## 八海山新蔵完成

去年になります、八海山の新しい蔵を見学してきました。久保田同様、おいしいお酒を造っています。旧蔵でももちろん醸造していますが、新蔵においては、最新の設備と、技術を駆使して皆

様に  
愛飲し  
てただ  
けるお  
酒を醸  
してい  
ます。



貯蔵タンク



麹室

## 八海山大吟醸新発売

八海山大吟醸には四合瓶しかありませんでしたがこの度一升瓶入りが新発売されました。

この蔵の特徴である飲み口の爽やかさ、軽快な味わは当然ですが、更に深い香味が楽しめる。香りは爽やかなデリシヤスリンゴの香り、更にメロンのような甘い果物の香が広がります。



アルコール度数	15 - 16度
日本酒度	+6
酸度	1.2
アミノ酸度	1.5
原料米	山田錦・高嶺錦
精米歩合	40%
使用酵母	協会9号

一升 8,400円  
4合 4,150円 税込み

## 浦霞（佐浦酒造）に行つて来ました。

宮城県塩釜の浦霞（佐浦酒造）に行つて来ました。佐浦家十一代当主の佐浦菊次郎氏は、塩釜の地に東北最古の本格ゴルフコースをつくりました。蔵の営業の田沼さんと、九ホールの手作りゴルフ場を二ラウンドし、その後蔵を案内していただきました。町の真ん中にある蔵でしたが、昔の風情の残る由緒あるたたずまいは、酒の旨さを連想させました。平野重一杜氏（製造部長）に、お話を伺うこともできました。売り手（飲み手）の意見を良く聞いてくださり、飲み手に喜んでいただける酒造りを、目指すと言っていました。今では、比較的手

宮城県塩釜の浦霞（佐浦酒造）に行つて来ました。佐浦家十一代当主の佐浦菊次郎氏は、塩釜の地に東北最古の本格ゴルフコースをつくりました。蔵の営業の田沼さんと、九ホールの手作りゴルフ場を二ラウンドし、その後蔵を案内していただきました。町の真ん中にある蔵でしたが、昔の風情の残る由緒あるたたずまいは、酒の旨さを連想させました。平野重一杜氏（製造部長）に、お話を伺うこともできました。売り手（飲み手）の意見を良く聞いてくださり、飲み手に喜んでいただける酒造りを、目指すと言っていました。今では、比較的手



平野重一杜氏と



浦霞自社コース

に入りやすくなりましたが、酒の品質おいしさは、以前にもましてすばらしいと思います。



**浦霞特別純米辛口新発売!**  
心地よい香りとしつかりした米の旨味、そして後味のキレが感じられる、バランスのとれた辛口、浦霞伝統の味わいのお酒です。



アルコール度数	15 - 16度
日本酒度	+5
酸度	1.4
アミノ酸度	1.5
原料米	まなむすめ
精米歩合	65%
使用酵母	自家酵母

一升 2,583円 税込み

## 画・絵手紙・書募集

「久保田」「越州」のラベルは、門井出和紙と呼ばれ、一枚一枚手漉きで作られています。瓶ごと、水に浸しておけば簡単にはがすことができます。そのまま、その裏を使つて、絵や書を書いて利用している方が居ます。この



和紙は、二枚張り合わせて作られているので、水に濡れた状態でも二枚にはがすことができます。きれいな方を利用して、絵手紙や、書を書いてみてください。その方が表の「久保田」「越州」が透けて見えません。ここにお載せしたのは、当店お客様、清水様が作られた作品です。カラーで見せできないのが残念です。皆様も、是非おためしください。作品を、当店にお持ちください。皆様の力作を展示させていただきます。

## ひやおろし

この時期になると、ひやおろしが呑みたくくなります。これから多数入荷します。ご賞味ください。厳冬に仕込まれ、春先に搾られた新酒は、火入れ（加熱処理）の後、夏の間は酒蔵の中でひっそりと、熟成の時を過ごしていました。かつて、秋の訪れとともに程よく熟成したこの酒を、火入れをせずに冷やのまま、貯蔵用の大桶から出荷用の木樽へと移（おろ）し、樽詰め（生詰め）したことから「ひやおろし」と呼ぶようになりました。「ひやおろし」は、豊穣の秋にふさわしいまろやかでとりとした「調熟」の味わいです。

南部美人ひやおろし純米吟醸



一升 三、二九円

景虎ひやおろし本醸造



一升 二、七〇〇円

四合 一、三六五円

## 得月入荷しました

このお酒は、深まり行く、日本の秋を月と共に楽しむ風情あるお酒です。「ゆきの精」精米歩合二八%。お月様が微笑むような味わいです。



四合 四、三〇五円

## お店紹介

居酒屋 **でん 田島 敦**

当店のお酒を、楽しんでいただけます。



焼き物、生物日本酒に合うおつまみが豊富です。予算は、三〇〇〇円くらい、浦霞 吉田蔵 酔鯨、久保田、景虎がそろっています。是非お出かけください。

徳丸三十七番 2F  
電話 五九二〇一五三三五

## 編集後記

十月中に、一度おつまみ持ち寄りの会「酒酔楽会」をしたいと思えます。十月二十三日にできると良いと思っています。また、十一月十六日には、「酒酔楽会ゴルフ会」を行います。どちらもこれからご案内しますので、多くの方々のご参加をお待ち申し上げます。

「久保田」「越州」のラベルを使ったアートを募集しています。是非当店におもちください。また紙面充実のため、皆様からのご投稿をお待ちいたします。

酒にまつわる話はもちろん、酒に関係なくても身近な話題を提供してください。左記へ、ご投稿ください。

おいしい地酒の店  
**わかまつや**  
東京都板橋区高島平5-53-2  
TEL 3938-7209  
FAX 3975-9136

sake-wakamatsuya@jcom.  
home.ne.jp

# ススキのバッタ

ススキの葉でバッタを作しましょう。  
本物と見間違ふようなススキのバッタに誰もが驚きます。  
長期間保存ができます。

## 材料

ススキの葉  
葉先から30 - 40センチのところまで切り取る、  
若い葉の方が作りやすい。



## 作り方

<p>葉元を3cm程残して、葉の部分と芯の部分の3部位にさく。</p>	<p>芯を図のように折り曲げる。</p>	<p>右の葉を着物の襟のような輪にして、折り曲げた芯にかける。</p>
<p>左側の葉も同じように輪にして折り曲げた芯にかける。</p>	<p>再び右側を輪にして芯にかける。</p>	<p>右、左と交互にかけていく。</p>
<p>手前がバッタの背になる。</p>	<p>葉が残りなくなったら、芯の輪にバッタの腹側から葉を通し、バッタの尻側の芯を引っ張って輪を締め、触覚を作る。</p>	<p>余分な芯を切り取りバッタの足にし、切り離さずに残した葉元の部分を適当な長さに切って出来上がり。</p>