

# ゆく年くる年

日記

## 五百万石の成長と蔵の風景



朝日酒造営業川嶋さん

朝日酒造の川嶋さんが、年末の新酒「ゆく年くる年」の原料米「五百万石」の成長の様子を送ってくれていました。その記録と蔵の様子を川嶋さん自身の言葉でまとめてあります。どうぞご一読ください。

## ご予約承り中

11月24日入荷！

### ゆく年くる年

新米の五百万石で醸した特別本醸造です。当年産のとびきりの新酒をお届けいたします。スッキリとした口当たり、たおやかな味わいをお楽しみください。



日本酒度(+)6

酸度1.2

アルコール度数

15度以上16度未満

季節限定11・12月発売

1.8L 2,919円

720ml 1,407円

### ～薫風～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
本日の越路の天候は晴れ時々薄曇りです。

不定期な配信になるかと思いますが、「春風」の如く爽やかな映像をお届け出来ればと考えております。  
皆様には是非拡売事例となるような活用方法を発案・ご教示いただければと思います。  
宜しくお願いします。

<撮影: 2006年5月30日>



春の田



### ～芒種～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
本日の越路の天候は"快晴"です。

同じ五百万石でも稲の進捗具合は田んぼ一枚一枚異なります。あさひ農研松井社長曰く、追肥の具合は緑の濃さを見て決めるとか・・・

今後お送りする写真の色具合にもご注目下さい。

<撮影: 2006年6月5日>

### ～入梅～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
本日の越路の天候は"快晴"です。

今週は多少アップの写真を添付いたしました。  
先週との比較で多少色濃く、また生長が伺える(?)のではないのでしょうか。日本全国、ワールドカップ開幕とともにまもなく梅雨入りを迎えます。ジメジメ・ジトジトとした憂鬱な季節ですが、水稻にとっては非常に大切な時期です。

<撮影: 2006年6月12日>



### ～夏至～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
本日の越路は日本サポーターの気持同様、"曇り"の天候です。

早いものでまもなく夏至を迎えます。  
例年ですと梅雨の真中ということで、蒸し蒸しとした嫌な日々で・・・となるところですが、今年はずっと晴天とは言わずとも、曇りの毎日が続いています。  
ただ水稻栽培にとって、水の欲しい大事な時季。  
農家の皆さんは頑張りどころです。

<撮影: 2006年6月19日>

## ～ 田の草取り ～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。

弊社では総合品質向上の為、社員田管理を通し栽培・管理・収穫の喜びを社員全員が体感することにより、基本的な酒造りの心を一人一人が身につける社員教育の場とする事を目的として、「あさひ農研」研修を行っています。社員一同による田植後、草取り、稲刈りを行っています。



<撮影: 2006年6月19日>

## ～ 第9回「こしじホタルまつり」開催～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。

本日の越路は"薄曇り"の天候です。

一昨日、恒例の「こしじホタルまつり」が開催されました。例年に比べ降雨量が少なくホタルの出方が懸念されましたが、お客様の出足に比例するような舞いが見られました。我が社の女性ミュージックベル隊も、幻想的な音楽を奏でておりました。田圃はというと・・・例年通り、例年の作業が行われています。

<撮影: 2006年6月26日>



## ～ 半夏生～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。

本日の越路の天候は待望の雨です。

皆さんは「半夏生(はんげしょう)」という言葉をご存知でしょうか?七十二候の一つで、梅雨が明け田植の終期とされます。こちらのメールは定期的な配信を心掛けておりますが、比較いただくと稲の生長、色の変化もお気づきになるかと思えます。こしじの自然は、菖蒲から紫陽花へと移ろいつつあります。 <撮影: 2006年7月3日>



## ～ 夏の訪れ～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。

越路の天気は曇りのち晴れです。

とりあえず添付写真をご覧ください。

昼休み明けに安藤課長から「面白いモノがいるよ!」と声を掛けられました。虫嫌いの方にはチョット抵抗があるかもしれませんが、ヤゴの成虫「ヤンマ」への脱皮の様子です。ヤンマは「ギンヤンマ」「オニヤンマ」「カトリンヤ」など大型トンボの総称です。普段は田圃の真ん中あたりで見かけることはありますが、一号蔵道路脇の草むらで見つけたのには驚きです。それも二匹!!

<撮影: 2006年7月3日>



## ～小暑～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
本日の越路の天候は雨のち晴れです。

一日からの雨により湿度が上昇している中での快晴。  
小暑(しょうしょ)から暑気に入るといいますが非常に蒸し暑い日です。皆さんは「夏越しの酒」という言葉をご存知でしょうか? 6月の晦日に半年の汚れをすということ。その昔は梅雨の悪霊を追い払う楔ぎの酒を飲む祭りもあったとか。ぜひ多くの方々に美味しい日本酒をご賞味いただきたいものです。<撮影: 2006年7月10日>



## ～草市～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
越路の天気は雨です。

稲の生育状況を期待されていた皆様にはすいません。

先週末当社の社員旅行がありました。例年通り、海外コース・宴会コースなど多岐に渡る選択肢の中で、「屋久島縄文杉コース」なるものを選択。"中年体"に鞭打って、10時間トレッキングに行ってきました。多少ふくらはぎに張りを感じながら、久しぶりに充実した研修旅行でした。

<撮影: 2006年7月15日>

## ～大暑～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
越路の天気は雨です。

『大暑』とは名ばかりで、連日各地での水害状況が報道されています。皆様の地域ではいかがでしょうか? 水稲への影響は現状においては目に見えてはありませんが、枝豆の稔実の遅れなどを耳にします。例年ですと、まもなく"出穂" "開花"を迎えます。「いつものことが、いつものように」・・・ありがたいことです。

<撮影: 2006年7月24日>



## ～初呑切り～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
越路の天気は晴れです。

今年も初呑切りの季節となり、お客様をお迎えして官能検査をしていただきました。

"呑切り"は、貯蔵酒の熟度、成分、品質を確認し、出荷計画の参考にするため、切鼻、きき酒、分析を行います。ぴんと張り詰めた蔵の空気は、この時季独特な雰囲気醸し出します。

<撮影: 2006年7月26日>



## ～ 出穂・開花～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。

越路の天気は晴れです。

本日二通目のメールとなりますが"朗報"です。  
長梅雨に多少心配をさせられましたが、ようやく当社近くの田圃で「たかね錦」に開花が見られました。  
ゆく年くる年の酒米「五百万石」の開花もまもなくかと思われまます。ほぼ例年通りの開花時期ですが、「お待たせしました」という声が聞こえてきそうです。

<撮影: 2006年7月26日>



## ～ 八朔～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。

越路の天気は快晴です。

お送りした写真は今朝撮ったものです。ここ2～3日の好天により穂も大きく膨らみ、田圃全景では色付いた様子が伺えます。ぜひ以前お送りした写真と比較いただければと思います。さて、新潟も昨日待望の"梅雨明け"となりました。平年より8日、昨年より12日遅れての梅雨明けだそうです。今週開催される「長岡祭り」を祝うかのような、強い日差しとなっています。 <撮影: 2006年7月31日>



## ～ 立秋～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。

越路の天気は快晴です。

明日は「立秋」。暦の上では秋ですが、今日も灼熱の太陽が燦爛と輝いています。さて田圃はというと、早生(越路早生・五百万石)は穂が膨らみつつ、晩生(越淡麗・千秋楽)はまだ青々としているといった風景が広がっています。来週のお盆には沢山のお客様が帰省されます。

「いつもの風景」を「いつものように」見られることに感謝いたします。 <撮影: 2006年8月7日>



## ～ 処暑～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。

越路の天気は曇り時々晴です。

間もなく「処暑」。暑さが止み、新涼が間近い日ということですが、新潟では連日の熱波に多少バテ気味です。さて田圃はというと・・・添付写真のように、ここ10日間ほどで黄金色の海原へと変化しました。一号蔵も24日に「洗付(あらいつけ)」、28日に「もと立(もとだて)」が始まります。いよいよ今年の酒造りが始まります。

<撮影: 2006年8月21日>



## ～ 洗いつけ～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
越路の天気は晴れ時々曇りです。

いよいよ平成18BYの酒造りがスタートしました。  
添付した写真の表情からも緊張した様子が伺えると思います。  
「安心・安全な酒づくり」その第一歩です。  
また先日、日本経済新聞社とニューオフィス推進協議会より、第19回「日経ニューオフィス推進賞」をいただきました。これは快適で機能的なオフィスが対象ということで表彰されました。  
<撮影: 2006年8月24日>



## ～ 夏休みの最終日～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
越路の天気は曇り時々晴です。

私事ですが、本日次男(小学4年生)は夏休みの宿題に最後の格闘中!長岡市では、今年度から本格的に二学期制となりました。期末試験が休み明けとなり、子供達は喜んでいますが・・・

木曾杜氏が社内フォーラムに掲載した内容を以下転載します。「18BY製造開始です。」本日第一号の酒母麴の蒸米・引き込みです。平成18酒造年度の造りの開始となります。酒造りには暑過ぎる気候ですが細心の注意を払い作業をして行きます。来年5月中頃までの長い酒造期間になります。皆の和を持って無事故で進めて行きます。ご協力をお願いします。  
<撮影: 2006年8月28日>



## ～ 白露～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
越路の天気は快晴です。

気の早い農家は、先週末より早生の刈入れを始めたようです。朝日酒造近隣でも、添付した写真のように間もなく稲刈りです。ご存知の方も多いかと思いますが、9日～10日『片貝まつり』があります。丁度、写真の山の上方向に「日本一」の四尺玉が上がることとなります。

また先日、「洗いつけ神事」が製造関係者出席のもと執り行われました。本格的な酒造りのスタートです。

<撮影: 2006年9月4日>



## ～ 2号蔵洗いつけ～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
越路の天気は雨のち曇りです。

本日、2号蔵のもと麴洗いつけにて18BYがスタートします。スタートにあたり、郷杜氏より「品質優位、労働災害ゼロの職場目標を掲げ取組みます。」といった文章が社内フォーラムにアップされました。

一昨日、「ゆく年くる年」用五百万石の第一便も到着いたしました。「蔵の風」の変化を感じます。

2006年9月7日

～二百二十日～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
越路の天気は稲刈り日和の晴天です。

慌しく「越州全国大会」が終了し、販売促進課はようやく一息といったところです。さて、春先の田植えの様子からお送りしてきた田圃は・・・ごらんの様にキレイに稲刈りが終了しました。

荒天前の先週末に刈り取ったとのことですよ。

<撮影: 2006年9月13日>



～秋分～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
越路の天気は晴天です。

待望の「ゆく年くる年」の仕込みが、いよいよ先週末より始まりました。

本日が酒母立て、29日添仕込み、10月1日が仲仕込み、2日が留仕込み。月末に搾りの予定です。

ずっと稲の生長を追っかけてきた田圃の持ち主、蔵人の今井さんの写真をと、ご要望いただきました。そこで持場の精米棟へ行って見たのですが・・・稲刈り休みとのことでしたので佐藤精米長の登場となりました。視ている米は「新米 五百万石」です。

<撮影: 2006年9月21日>



元立て



佐藤精米長

～立秋～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
越路の天気は晴れ時々曇りです。

添付の営業企画課 駒形によると、

「化粧箱のデザインと直接関係があるわけではありませんが、デザインイメージが万葉の雰囲気と合致しており、また「万葉集」の意味の一説に「万代(幾代にも亘ること、永久の意)の集」とあるように、永久に皆様からご愛飲いただける願いを表現するために和歌を添えました。」とのこと。また、万葉集は「研究者によって解釈に違いがあるのが難点」とのことです。

<撮影: 2006年9月22日>



～今井久男さん～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。

越路の天気は曇りです。

皆さんにメール配信していた写真は、この今井さんの田圃でした。先週は他の家に委託された作業もあり、毎日が稲刈りだったとのこと。今年の米の出来を聞いてみると・・・

「ばーか! うめーに決まってるろう」とのこと。

当然と言えば当然の答えでした。

<撮影: 2006年9月26日>



今井久男氏

～ 社員田"千秋楽"の収穫～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
越路の天気は曇り時々雨です。



がんばれ郷社氏

社員教育の一環で行われている稲作体験。先ほど千秋楽の「千秋楽」とも言うべき稲刈りを行いました。あいにくの稲刈り日和で、時折雨が降る天候でしたが、そこは兼業農家を多く有する我が社。短時間で収穫、稲架(ハサ)がけまで無事終了。PM.4時から収穫を祝って「秋の陣」(今回は製造部主催)が開催されます。

ちなみに添付写真の右端が2号蔵郷社氏です。

<撮影:2006年9月28日>

～ 今年の作況指数は～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
越路の天気は稲刈り日和の晴天です。

皆さんは新米を食べましたでしょうか?  
我が家は先週末に親戚の農家から新米をわけてもらい、いただいております。添付の写真は勿論新米コシヒカリ。茶碗は僕が十数年使用している庵地焼(あんちやき)です。庵地焼は新潟県阿賀野市(旧安田町)で焼かれている陶器で、昭和初期には帝国美術院より賞賛を受け、その名が全国に響き渡った経歴を持ちます。重さと共に釉薬による色合いはズッシリとした存在感があり、文字通りの愛用品です。ところで新潟県の作況指数は100。例年並みだそうです。ということは例年同様、美味しいお米が食べられ美味しいお酒が飲めるということです。感謝!



～ 留仕込み～

こんにちは。朝日酒造の川嶋です。  
越路の天気は雨時々曇りです。

早いもので今日は留仕込みです。  
仕込みが大きくなるにつれ、造りの動作も躍動感に溢れます。「開放醗酵」「三段仕込み」「平行複醗酵」「低温仕込み」「高アルコール生成」による酒づくりも佳境に入ります。



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