～忍びの里からお届けいたします～

半蔵通信

2023年7月 Vol.037

ご報告　今年も無事に梅酒の仕込みが終わりました。

半蔵 特別純米酒 神の穂 ささにごり〈生原酒〉

720ml ¥1,760(税込)　精米歩合/60%　アルコール度数/17度

製造部の森口です。
今月の「特別純米酒 神の穂 ささにごり」を紹介させていただきます。
突然ですが、7月になり暑さが厳しくなる中、
皆様はどんな日本酒を飲んでおられますか？
好みで分かれるところですが、「暑いし生酒やな～」とか
「冷酒に合うお酒がええわ～」という方が多いかと思います。
と書きながら、私の地元の旧伊賀町では地域の集まりで真夏でも燗酒を飲みますが…

そんな生酒の中で個人的にイチオシなのが、この「ささにごり」です。
私の中では、夏はにごり酒！のイメージがあるのでよく飲んでいます。
（夏に燗酒は地域の集まりでしか飲みません…）

今年の「ささにごり」も発泡感＆すっきりした味わいで飲みやすい仕上がりになっております。
通常のにごり酒と同じように、上澄みだけ注いでお造りなどと合わせてもヨシ。
底にある滓（おり）を混ぜた状態でお肉などと合わせてもヨシ。だと思います。
ちなみに、、、私はこの夏BBQをするときに、「ささにごり」を持参するつもりです。
（夏は仕込みが終わって、一般的なお休みの方々と一緒にBBQができます♪）

定番のビールも良いですが、たまにはお肉や海鮮と一緒にキリっと冷やした「ささにごり！」なんていかがでしょうか？

※夏季限定商品で比較的早く終売してしまう商品ですので、気になる方はお早めに！

蔵人　森口 浩輔

久しぶりに登場、製造部　古家です。
いつもそうですが、古家担当は豆知識的な内容にさせていただきます。
この時期、スーパー等にも梅酒コーナーができ、梅の実・角砂糖・4L 瓶・ホワイトリカー（甲類焼酎）等が置かれているのを見かける事も多いでしょうし、実際にご自宅で造られる方もいると思います。
ご自宅で梅酒をつくる際にとっても重要なポイントが『アルコール度数が20度以上の酒類をつかう』ことになります。もし20度以下のアルコール類を使うと酒税法違反となり「1年以下の懲役又は50万円以下の罰金」が処せられる可能性があります。
要するに、20度以下のアルコール類を使って梅酒をつくろうとすると、アルコール発酵によりアルコール分が１％以上増える可能性があり、それが酒の密造になるということです。
アルコール発酵に不可欠な『酵母菌』は梅の実の表面だけでなく、空気中にも漂っているのですが、もっとも高いアルコール度数まで死活しない酵母（ちなみに清酒酵母です）でも概ね20度で死んでしまいます。ですので20度以上の蒸留酒（焼酎等）をつかえば、発酵によりアルコール分が増えることはなく、酒の密造もできないということになります。
そんな一般家庭では造ることができない『日本酒を使った梅酒』も大田酒造では造ることが出来るんです。
個人的な感想ですが日本酒で漬け込んだ梅酒は、焼酎で漬けたものより、
圧倒的にテクスチャー（質感・口当たり）が軟らかくなり、ゆっくり飲むのに適していると思います。
酒が飲めない私は、食事前にストレートでお猪口 1 杯嗜んで胃を温めてからご飯を食べるようにしています。
皆様もいかがでしょうか。

半蔵の梅酒

1.8L ¥3,300(税込)
720ml ¥1,650(税込)
300ml ¥825(税込)
アルコール度数/12度

蔵人 古家 康

〒518-0121
三重県伊賀市上之庄 1365-1
株式会社 大田酒造
Tel:0595-21-4709　Fax:0595-21-9686
URL:http://www.hanzo-sake.com

飲酒は20歳になってから。

半蔵HPはこちら♪

各種SNSも更新中です＼(^o^)／

～忍びの里からこっそりお届けいたします～

半蔵通信のうらがわ

Vol.034

今回担当させていただきました。
治部（じべ）です。

今回の「半蔵通信のうらがわ」を担当させて頂く、治部(じべ)です。
よろしくお願いします。

梅雨に入ってジメジメとした日が続いています。
今年も季節恒例の梅酒の仕込みがあり、無事に終える事ができました。

まずは仕込みの数日前に準備段階として、前年に漬け込んだ梅の実をタンクから取り出します。
と言うのは簡単ですが、密閉タンクの中から取り出すので
一番大変といってもいいくらいの中々ハードな作業です

前日に和歌山県まで梅の実を取りに行き仕込み準備完了です。
引取先のJAの青果場には梅のいい香りが漂っているのですが、
計240箱を手積みだったので香りを楽しむ余裕はあまりなく…(^^;

当日は朝一から作業を開始し、
「梅の実を出す」→「梅の実洗いと選別」→「シャワー洗浄し水を切る」→「袋に詰める」
という工程を流れ作業で行います。
そして、袋詰めした梅の実がある程度たまったらバケツリレーでタンクに仕込む。
これをひたすら繰り返します。

全て仕込み終わると、最後に氷砂糖を入れて終了です。
この最後の氷砂糖がまた堪えますが、無事に終えて一安心！
おおよそ1日～1日半かけて作業を行います。

蔵の皆造は一足先に終わっていますが、
詰め口部門のスタッフは「梅酒の漬け込み」「瓶貯蔵する新酒の瓶詰め」
「漬物用練り粕をタンクから出す」といった大きな仕事が終えると一段落です。
この6月で全て無事に終える事ができたので、少し一息ついてリフレッシュしつつ
本格的に忙しくなる時期に備えていこうかと思います。

最後までお読みいただきありがとうございます。

治部　雅弘