

## ご報告

### GI MIE 認定いただきました。



## 半蔵 特別純米酒 うこん錦



9月22日(火) うこん錦の稲刈りが行われました。昔はたくさん作られていた「うこん錦」ですが次第に作られなくなり、今では1軒の農家の方に直接お願いしています。1年間に玄米で90俵のみの生産なので「隠れた幻のお米」と勝手に呼んでいます(笑)。今年の稲刈りに私は立ち会ってないのですが、蔵人が「今年のうこん錦は例年よりもたんぱく質が少ないみたいです！」と、とても重要な情報を持って帰ってきてくれました！(私よりも聞き上手で立場が危うい今日この頃です。)

米のタンパク質が少ないと、吸水が普段より早めで、味わいも軽やかになります。令和2BYに仕込む「うこん錦」はいつものお酒よりも、今年発売した「うこん錦 生貯蔵酒」に近くなるかもしれません。まだまだ仕込みは先になりますが、今からでも搾れた時の味わいが気になって仕方ないです。

最近、寒さも一段と厳しくなってきました。複数人のお燗好きな方から「うこん錦をお燗すると、雄町米のお燗した香りに似ている。」とお聞きします。あまりお燗を嗜まない私は比較したことがないのですが、気になる方は一度お試しください。飲み比べの感想、おまちしています。。

蔵元杜氏 大田有輝

1.8ℓ ¥2,600(税別)  
720ml ¥1,300(税別)

原料米/伊賀産うこん錦  
アルコール度数/15度  
精米歩合/60%

## 半蔵 大吟醸 伊賀山田錦



当たり前のように当たり前じゃない。この「半蔵 大吟醸 伊賀山田錦」は、言うまでもなく伊賀産の山田錦を使用しております(何を今更・・・)。しかし、山田錦はどんな土地でも育つという訳ではありません。山田錦が育てられていない都道府県もあれば、三重県でも伊賀地方のみでしか育てられていません。地元で育てられたお米でお酒を醸すことにももちろん意味はありますが、「特定の地域でしか育たないお米」が育つ地域が地元であり、その土地でお酒造りを行えることには、また一味違う特別な価値があると感じます。気を抜けばついつい当たり前のように「伊賀産山田錦」と謳ってしまっています。しかし、この恵まれた土地は当たり前ではなくとも貴重で、日々感謝していかねばならないものです。このお酒を通して日々の日常のなかの「あたり前」をもう一度見直していこうと思います。何一つお酒の味に触れていませんが、是非一度ご賞味ください。

[大田 有輝]

原料米/伊賀産山田錦 精米歩合/40% アルコール度数/16度

1.8ℓ ¥5,800(税別)  
720ml ¥3,000(税別)

## GI MIE とは・・・?

2020年6月国税庁より、地域の酒類をブランドとして保護する地理的表示(GI)に三重が認定されました。国産米と県内の水を使い、県内で造られた清酒で「暖かみのある芳醇な酒質」の特徴に当てはまる115銘柄が認定されました。海外にも三重県産の日本酒の知名度を高め、三重の文化、歴史を知ってもらい販路開拓を目指します。

半蔵では以下の9銘柄が認定をさせていただきました。

- 半蔵 純米大吟醸 磨き40
- 半蔵 純米大吟醸 赤ラベル
- 半蔵 純米大吟醸 神の穂
- 半蔵 純米大吟醸 神の穂(生原酒)
- 半蔵 大吟醸 雫酒
- 半蔵 大吟醸 伊賀山田錦
- 半蔵 純米酒 木桶仕込み
- 半蔵 特別純米酒 うこん錦
- 半蔵 特別純米酒 神の穂

是非ご賞味くださいませ。



〒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^)/



## 半蔵 特別純米酒 神の穂

### 「定番である為に」

6月から始めた半蔵通信も、令和元BYのお酒はおそらくこれで最後です。12月号には新酒の「しぼりたて」と「にがり酒」の情報をお届けできればと思います。11月号作成時では初洗いもまだなので、新酒にまつわる情報は次回までお待ちください。(笑)

令和元酒造年度でフルモデルチェンジした「半蔵」は、この「半蔵 特別純米酒 神の穂」も例に漏れずブラッシュアップのオンパレードでした。

「半蔵 特別純米酒 神の穂」は半蔵の定番商品で、「神の穂 60%」×「MK-1」というお決まりのパターンです。

半蔵の定番でもあり、いつも飲んで下さる方の定番の味になっていると思います。私はお酒を嗜めるようになってまだ5年程度なので、いつも飲んで下さる方の中には私よりもこの味に詳しい方も多いと思います。

「この味を崩さず、より良い味を目指していく。」

そこには「今の味のままだが良い」と感じる方もいるかもしれません。

しかし、時代は進んでいきます。そして、より速いスピードで変化していきます。時代が進んでも、変わらず半蔵の定番、飲んで下さる方の定番であり続ける為には、時代と同じ速度で、速すぎもせず、遅すぎもしないスピードで変化し続ける必要があると思います。

1BYの造りでは「洗米方法」、「麴造り」、「酒母管理」、「仕込み配合」、「醗管理」、「その他 清掃などの衛生管理、蔵の雰囲気」など大きく変えました。今年の仕込みもより良い酒質にすべく改善を重ねていきます。

しかし、「神の穂 60%」×「MK-1」などの組み合わせは変えることはないと思います。定番であり続ける為に「時代と共に変わり続ける柔軟さ」と、定番である為の「時代が変わっても変わらない強い意志」が織りなすことでそこに「伝統」が紡がれていくと思います。

長々と書いた上に「半蔵 特別純米酒 神の穂」の内容はペラッペラですがご容赦下さい。(笑)

令和2BYもこの熱量を保ちつつ、お酒を醸してまいります。



原料米/神の穂 精米歩合/60%

1.8ℓ ¥2,500(税別)  
720ml ¥1,300(税別)