4 農通言

2024年1、2月 Vol.043

ご報告

2024年もどうぞよろしくお願いいたします。

〈半蔵 志光 原酒〉



2023 年は多大なご愛顧をいただきまして、誠にありがとうございました。 おかげさまで怪我や事故なく 2023 年を締めくくることができました。 感謝申し上げます。

> さて 本年は辰年。 大空をかけ巡る龍のごとく、 未来への夢と希望の実現のために精進したいと思います。 目標に向けていろいろ想像するとワクワク。 さらなる飛躍を目指してチャレンジしてまいります。

2024 年、年明け最初のご紹介は 【令和 5 BY チャレンジタンク】として仕込みました【半蔵 志光】です。 以前より、志摩の国 風おこし協議会の方から 「志摩市の耕作放棄地で酒米『神の穂』を育てて、日本酒を造りたい」 とのお声を伺っており、減農薬にこだわった特別栽培米『神の穂』で タンク 1 本仕込むことになりました。

> 『志摩の光』の想いをカタチに『志光』と名付けられ、 有輝杜氏により半蔵の志が光る1本に仕上がりました。

初トライの志摩産神の穂『志光』。 生原酒は 720ml 限定 1,000 本。(好評につき完売いたしました) 火入れバージョンは 720ml 限定 2,000 本です。

今回は何といっても、味! 生原酒は香りが広がり志摩の海の食に合う。 火入れ原酒は爽やかな酸がしっかりとした輪郭で、 伊賀の山の食や肉料理にも合うという食中酒です。

『神の穂』の美味しさを素直に感じる飲み心地ですっきりとした後味も魅力。 ラベルデザインもキリっとクールで爽やかな印象です。

> 私たちは生産農家の方から託された酒米を大切にし、 日本酒を作り続けることが使命と考えています。

地域とともに喜んでいただけるお酒を造る喜びを大いに感じながら、 『美味しい半蔵を醸すぞ』と取り組んだ今期のチャレンジタンクでした。 若い蔵人たちがチャレンジする姿を想い、召し上がっていただけると幸いです。

2024年も一歩ずつ目標に向かって進みたいと思います。 引き続きどうぞよろしくお願いいたします。

副社長 大田 智洋

精米歩合/60% **火入れ:720ml ¥1,650(税込)** アルコール度数/17 度 使用米/志摩産神の穂 100%



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♪

+ 歳通信のうらがわ 4 ٧०/.040



今回担当させていただきました。 大田有輝です。

新年が明けあっという間にしか月が過ぎました。

さて、久しぶりに通信のうらがわを担当させていただきます。この文章を書いている現在は、吟醸造りの真っ只中です。

5BY の酒造りも、いろいろと試行錯誤を行っております。 しかし、今年はなんと「やってみたはいいものも、前回の方が良かったよね」 となることが今まで一番多い年でした。(泣) まぁ、このやり方ではなかったと知れたので前には進んでいるのですが…

添仕込みの準備(弊社では「モト下げ」と呼んでいる)のやり方や、 麹室の掃除のやり方を、時短になると思って変えてみても裏目にでたり…

とは言え、今まで新しくするタイミングを逃していた造りの道具も 少しずつリニューアル出来たりと、気分良く過ごせています。(笑) また、蔵人に麹室の床を直してもらったりしたので、作業性も 少しずつ上がってきました!(絶対に素人の仕事ではないような…?)

また、蔵人のメンバーも | 人増えました。 私の短期大学時代の同期が他の酒蔵から大田酒造へと来てくれました。 酒造りの経験者ということもあり、蔵の中ではさっそく大活躍!

実は年明け早々に私がコロナにかかってしまい、
さらには妻にまでうつしてしまったうえに、
「週間程度お休みをいただくという大失態!(泣)
この 5 年間の酒造り期間中で過去イチ長いお休みをいただきました(汗)

同期の木内君含め、I 週間乗り切ってくれた蔵人には感謝しかありません。 そしてこの苦い経験から酒造りシーズン中もイベントや外に出ていけるのでは? と、少し新しい可能性も見つかりました。 (杜氏はもっと反省した方がいい)

まだまだ「半蔵」も成長していき、 皆様により美味しく提供できるよう、蔵人一同頑張って参ります。

今年もどうぞよろしくお願いします!

最後までお読みいただきありがとうございます。

蔵元杜氏 大田 有輝