

OKUTAMBA

Season 1 Catalogue of Yamana Sake Brewery Co.Ltd.

木版画の物語

版画家 渡辺トモコ



木版画の物語



当蔵の四季の限定商品、「版画」シリーズには、郷愁を誘う里山の風景が描かれている。この和やかな酒のラベルを手掛けているのが、版画家の渡辺トモコさん。梅雨のさなかに訪れた柏原町の自宅兼工房の古民家では、新作版画の制作が行われていました。

🍃 細かな作業に 技術が光る 🍃

制作工程は「絵」「彫」「摺」の三つに分けられます。木版画が日本で隆盛を極めた江戸時代には、各作業を専門の職人で分業していましたが、トモコさんはこの全ての工程を一貫して自身で仕上げます。

今回のテーマは「秋の蔵元」。かつての「秋洗い」の写真をもとに、木版画の大元となる下絵を描き、板に転写します。（秋洗い＝酒造期に備え、秋に道具類を洗浄・修理するという酒蔵の習慣）

下絵を元に版画の原板となる「版木」を作るのが「彫」の工程。10種類以上の彫刻刀を使い分け、刃先をミリ単位で板面に入れていきます。



細かく丁寧な作業と、長年の経験に裏打ちされた技術によって、彼女のぬくもりのある原画が再現されます。また木という一步間違えるとやり直しが効かない素材を扱うため、集中力も欠かせません。

02



奥丹波の自然、地元の花火大会、雪化粧した酒蔵などをモチーフに制作された版画の数々。



版木が彫り上がると、いよいよ「摺」の工程です。版木の表面に絵具を塗り、ムラ無く均一に整えます。

水を含ませた和紙を版木に乗せ、バレンを押し当て細かく動かしながら、凸部のイメージを和紙の繊維に摺りこんでいきます。色を載せた和紙を版木から剥がし、風通しのいい場所で乾燥させます。

手仕事を重んじる

少女時代から絵を描くことが好きだったトモコさんは、大学の美術学科への進学を機に北海道に移住し、大自然に囲まれて学ぶ中で版画制作

に傾倒。ご本人曰く「優柔不断な性格なので、足し引き・やり直しのきかない版画は覚悟が決まる瞬間が明確で、性に合いました」。卒業後は独立国内外で個展を開いたり、様々な企業のデザインを手がけました。技術の発達により制作活動において選択肢が増えた今も、パソコン等の電子機器は使わず手仕事のみで制作を行います。

「人の手で絵を描く。版を彫る。そうすることで生まれるデフォルメ具合から人間らしさが溢れます。本当に伝えたいことがわかるのが、手仕事によるデザインの魅力。」

同じく手仕事に重きを置く者として、その言葉が深く身に染みます。完成した版画を携え、蔵元への帰路につく足取りは軽く、湿った空気もどこ吹く風でした。



版画家
渡辺 トモコ

版画家・画家として、独自の作風の創作活動を行う。また、イラストレーターとして、雑誌、書籍、アパレル等に作品を提供。丹波市ではヨガイインストラクター・鍼灸師としても活躍中。



渡辺トモコさんの
Instagramはこちら



錦秋

Kinsyu



山田錦で仕込んだ純米吟醸ひやおろし。凛とした香りになめらかな舌触り、優しい甘みを感じながら余韻は切れ上がりよい端正な酒。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉山田錦〈生産地〉兵庫県
 〈精米歩合〉60%〈ALC〉16度〈保存〉常温

甘辛度 ○—○—●—○—○

味の濃さ ○—○—○—●—○

穏やか 華やか
 香り ○—○—●—○—○

冷やおろし

Hiyaoroshi



冬に搾った純米酒を、蔵内で秋まで低温貯蔵しました。半年という月日で醸成した重厚な旨味とコクで、爛上がりするひやおろし。

〈酒質〉純米〈酒米〉五百万石〈生産地〉兵庫県
 〈精米歩合〉70%〈ALC〉17度〈保存〉常温

甘辛度 ○—○—○—○—●

味の濃さ ○—○—○—○—●

穏やか 華やか
 香り ○—●—○—○—○

陽酒

酒米の王者による滋味



古跡真一

酒米の王様の本場にて、山田錦を栽培する古跡さん。底抜けに明るい家族とぶれない農魂が元気いっぱいの米を育てます。



雨酒

酒米の源流をたどる



山崎農園

品種改良されていない品種の有機無農薬栽培で全国にファンを持つ山崎農園。徹底的に品質管理された雄町米の旨味は抜群。



土酒

奥丹波の自然の傑作



宮垣農産

兵庫県の最上流から流れる綺麗な水と25年の無農薬での栽培によって培った土。宮垣米は丹波の美しい「自然」そのもの。



奥丹波の自然酒

自然の恩恵をいっぱいを受けた当蔵の BIO SAKE。意欲ある農家と協力し、三種類の有機栽培米を個別に醸造。
○(陽の光)と△(山からの水)と□(甲の土)は奥丹波の自然酒の象徴です。

○ 陽酒

伸びやかで明確。均整がとれたまろやかな香味が口中に広がり、すっきり切れ上がります。

〈精米歩合〉60% 〈ALC〉14度 〈保存〉冷暗所



△ 雨酒

甘美な香りと厚みのある旨味、鮮やかな酸が波打ち、深く長い余韻に展開していきます。

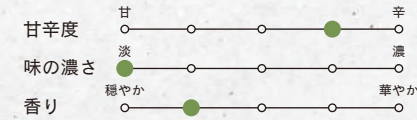
〈精米歩合〉50% 〈ALC〉16度 〈保存〉冷暗所



□ 土酒

淡麗で清涼感のある味わい。美しく澄んだ口当たりで杯を重ねることに美味しい食中酒です。

〈精米歩合〉60% 〈ALC〉14度 〈保存〉冷暗所



野条穂 生原酒

幻の酒米の真髄を味わう

Nojoho Namagensyu



幻の酒米「野条穂」の生原酒。和柑橘や穀物、草木を感じさせる複雑な旨味が半年間の氷温熟成によりまとまり、力強くも美しいハーモニーを奏でます。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉野条穂〈生産者〉藤田真一（篠山）〈精米歩合〉60%〈ALC〉16度〈容量〉720ml〈保存〉冷蔵



未鑑定大吟醸 セカンドラベル

美しい香味に酔いしれる

Second Label



昨冬に仕込み、鑑評会には未出品の純米大吟醸。極寒期にじっくり低温発酵させたきめ細かく華やかな仕上がり。気品のある吟醸香と豊富な旨味が凝縮感をもって口中に広がります。

〈酒質〉純米大吟醸〈酒米〉山田錦〈精米歩合〉50%〈ALC〉16度〈容量〉720ml〈保存〉冷暗所



奥丹波秋の贈り物 純米吟醸 & 黒枝豆セツト



ひょうたん農場の大粒の黒枝豆を採れたてで直送。格別に美味しい黒枝豆と、清々しい風味の純米吟醸がベストマッチ。

奥丹波秋の贈り物

奥丹波 純米吟醸
〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉
五百万石〈精米歩合〉60%
〈容量〉720ml
丹波黒枝豆
〈生産者〉ひょうたん農場
〈容量〉250g×2

蔵元直送・完全予約制
ご予約は9月30日まで
※10月15日頃より順次お届け

こちらから
ひょうたん農場の物語を
ご覧いただけます。



無我無心

全国新酒鑑評会入賞酒



令和元酒造年度全国新酒鑑評会入賞酒（今期の最高賞）。上位酒のうち純米仕込みは約1割と非常に困難な中、目覚ましい結果を残しました。春には生原酒で蔵出ししたこの酒を、今回は出品酒と同じ香味を味わっていただくため、瓶燗急冷で丁寧に火入れしお届け。好事家の皆様、お見逃しなく。

こちらから
無我無心の物語を
ご覧いただけます。



〈酒質〉純米大吟醸
〈酒米〉山田錦
〈精米歩合〉33%
〈ALC〉16度
〈容量〉500ml
〈保存〉冷暗所

蔵元 徒然日記

秋洗い唄

蔵入りに備え、酒造道具を洗い、点検・修理する作業「秋洗い」。より良い醸造環境に整えるための大切な時間です。良い米と醸し技、そして手入れの行き届いた道具あってこそ奥丹波。秋洗いから既に酒造りが始まっていると言っても過言ではありません。

新しく蔵出しされる「錦秋」ラベルの原案になったのは、蔵元に残るかつての秋洗い情景のモノクロ写真。今ではほとんど使われなくなった



木桶を職人が手入れし、その奥には製麹用の蓋が積み重なる。時計の普及していなかった時代は、大きな木桶を洗いながら、賑やかに仕事唄を歌って作業時間を図っていたと言い伝えられます。酒蔵からこの唄が聞こえだすと、人々は暮れゆく季節を感じ、やがて醸し出される新酒に期待を膨らませたのでしょう。

時代が変わり、仕事唄を聞くことがなくなって久しくなりました。それでも静かな蔵内には次の酒造りに想いを馳せ、黙々と道具を洗う蔵人の姿が変わらずあります。

蔵元 十二代目 山名

奥丹波 蔵元



山名酒造株式会社

創業江戸享保元年



公式サイトはコチラ
<http://www.okutamba.co.jp>



お買い物はコチラ
<http://okutamba.shop-pro.jp>