

三八 戒便り

2014

秋

AUTUMN



純米吟醸

奥丹波

静かに咲いた

野辺の花のよう。

気高く清き味わい。



定番の奥丹波シリーズに

「純米吟醸」が新登場！

酒造好適米・五百万石 100%で仕込んだ辛口酒。

なめらかな口当たり、優しく香るフレーバー。

少し贅沢なセレクトで秋の宵を彩りましょう。

奥丹波の
奥さまの
イッピン

酒好き？

Recipe

1. 油揚げを茹で、半分に切って袋を作つておく
2. ボウルに玉子を割り入れ、といておく(つなぎのために入れるので1個でOK)。
3. 三つ葉、筋を取つたセロリ、レタスをすべてみじん切りにして2.のボウルに入れる
4. 油揚げの中に3.をぎゅうぎゅうに詰める
5. フライパンで両面に焦げ目がつくまで押さえつけながら焼く

※ポン酢にごま油を落としたタレでいただきます。

※野菜はあるもの何でもOK。キャベツとちくわ、えのきもおすすめ。



paperon (ペパロン)
スワミカコ

但馬・丹波を6年ほどウロウロしたのち、福知山在住。普段はグラフィックデザインを生業にしていますが、時に小さな本を作ったり、紙雑貨を作つてみたり。結婚を機にそれまでのビール一辺倒から日本酒もいただくようになり、美味しいアテを自作できぬものかと試行錯誤中。友人からや仕事で得たレシピが多いのですが、時に自己流がすぎるので、今更ながら基本を知りたいと一家に一冊的なお料理本を探しているところです。



ひやおろし

春にできた新酒を加熱し土蔵で夏越し。
厚い土壁に守られて

急激な温度変化にさらされない酒は、
穏やかに熟成して今が旬。

飲みごろです。



傳

生粋の丹波杜氏、青木卓夫が酒米の栽培から醸造までを一貫して手がける純米大吟醸。酒通の熱烈な御要望にお応えして、この秘蔵酒を特別蔵出し。



白露

すっきりとした香り、さっぱりとしたキレのよさ、優しく瑞々しい風味。常温または冷たくしてどうぞ。残暑に疲れた体をほっと癒してくれる一本。



寒露

熟成のすんだフルボディタイプ。そのままで美味しいが、肌寒い日には燗につけるのも一興。手間を惜しまず銚子で湯煎すれば、コクと旨みが増幅。



輝く命

有機栽培の山田錦(酒米の最高峰)100%の純米吟醸酒。少し麹を多めに仕込んで味わい深く仕上げています。酔えば元気が湧く自然酒。

生酒



吟にごり

ひとたび口にするや、濃厚な旨みと爽やかな酸味が一体となって押し寄せ舌を魅了する。生きた酵母がピチパチと元気に弾ける濁り酒。

搾りたてを一切加工を施さずに

マイナス5度で氷温熟成。

冷蔵設備の整った現代だからこそ味わえる
爽やかな風味。

クール便でお届けします。

逃 延 便 々 2014 秋 AUTUMN

表紙イラスト 奥丹波の昔話「梶の涙」より

当蔵がある奥丹波と呼ばれる地方には、
豊かな自然と風土があり、
これらが舞台となった民話や伝説が数多くあります。
おいしい酒がうまれる背景として、
昔話を通して奥丹波の地を紹介します。

「梶の涙」あらすじ

昔、船城の天王坂の麓の村では、天王さんとよばれるお宮からよく梟の鳴き声が聞こえてきました。「ほうほう のりつけほうせ のりつけほうせ」と鳴くと、明日は晴れるから洗濯物に糊をつけて干すようにと聞こえました。ある日、この村に住む千吉という鉄砲の名人が誤って梟を撃ってしまい、その夜から大雨が降り始めました。困った村人たちは梟が自分の子供を残して逝くのが心配で涙を流しているのだと考え梟を弔ってやりました。すると雨はぴたりと止んで村は元通り静かになりました。やがて、また例の鳴き声が聞こえるようになり、村人たちはあの梟の子供たちが親鳥と同じように明日の天気を教えてくれていると洗濯の用意をするのでした。



兵庫県丹波市春日町にある「舟城の天王さん」の愛称で親しまれる神社。地元では牛の守護神としても有名。北向きが珍しい社殿は江戸時代は寺院であったことを偲ばせる造り。

制作
—
COMPUTER VERY MUCH
(近藤聰 + 中島良二)

—
博士印刷



昨今、竹田城が天空の城として注目を集めていますが、山名純吾社長曰く「丹波市にも天空の城は存在する。今回は城攻めだ！」とうわけで二人意気揚々と春日町は黒井城址に行つて参りました。しかし、登り始めて息が切れ、早くも及び腰になる主従。そこへ一人の下山者が。風体からしてかなりの強者とお見受け致す。「何度も登られてるんですか？」との問いかけに、手帳の記録を調べだした強者から「4729回目ですわ。」と驚愕の返答。お話を伺つてみると、こちらの滝俊和さんは新聞やTVにも出たことがあるこの辺りでは有名なお方。登り始めが2000年頃のことですので、え~っと…ほぼ毎日登つて計算になります！ う~む、それを聞いてあがんばるしかないでしょ。ヒイヒイゼエ工登ること約40分、ついに黒井城攻略！ 山頂から見るパノラマは城主赤井悪右衛門が見た景色です。建造物は残っていますが、風化した野面積みの石垣が却つて想像力を掻き立てます。下山後調べたところ、悪右衛門は但馬守護山名祐豊と争い、退けたと書いてあるではありませんか!? 山名氏末裔である山名社長は約440年越しに悪右衛門の城を攻略、雪辱を果たしたということになります。まさに歴史ロマン！



墨井城址 玄669-4141 丹波市春日町墨井 JR福知山線墨井駅から登山口まで徒歩15分 電話 0795-74-0221(春日町観光協会)

残像、そして覚醒へ

九月初旬、三重県は津市を目指した。昔のお伊勢参りは一大事だったろうが、今は片道三時間。酷使でくたびれた蔵人の半纏をリニューアルするための出張だが、現存する唯一の伊勢木綿織元、臼井さんと八年越しの初顔合わせが本来の目的だ。

遡ること八年前。杜氏の交代を機に、蔵の制服を従来の工場的ユニフォームから昔ながらの半纏に切り替えることにした。上質かつ粋な作業着に袖を通すことで、誇りをもって伝統産業に従事する決意を身にまとったかった。そこで全国の織元から生地見本を取り寄せたのだが、ひとつも意中のものがない。ある和服問屋には、そういった古い職人半纏の生地はもうこの世に存在しない、と駄目を出された。それでも諦めきれずに探していたある日、パソコンに映った一着の半纏に目が釘付けになる。小さな古ぼけた画像の向こうの生地の風合は匂い立つようであった。早速送ってもらった伊勢木綿のサンプルの手触り、色合いに興奮が冷めやらなかつことを思い出す。

伊勢地方で綿の栽培がはじまったのが四百年前。その後、海運に恵まれた土地柄が江戸での商売に寄与し、販路は遠く東北・北海道まで及ぶほどの繁栄を極めたが、時代は着物から洋服へ。百軒以上あった織元は臼井織布一軒だけになってしまった。伊勢神宮のお膝元にありながら、一貫して庶民向けの生地を織

り続けた、その特徴は肌に馴染むしなやかさ。糸のよりも弱く引っ張るとすぐに切れてしまうが、丁寧に織ることで丈夫でなめらかな質感が得られ、通気性、保湿性も抜群。当蔵では蔵人から事務職に至るまで日常的に愛用している。臼井織布では現TOYOTAの創業者、豊田佐吉が製作した百年前の織機をいまだに使い続けている。ずらり並んだ前世期の遺物のようなマシンが、ガチャンコ、ガチャンコと動くさまは懐かしいアナログの世界。タイムスリップしたような工房で紡ぎだされる伊勢木綿はいま、各方面で再評価され熱い視線を注がれている。

伝統はときに重荷でもあるが、視点を変えて取捨選択し、時代に合わせ新たな感性でもって甦らせることもできる。日本人の衣食住の嗜好の変化が進んだこと=円熟したこと、失われしものの残像が浮かび上がる時代に入った。「見たかった、触れたかった、味わいたかった」ものは過去のものではなく、日本のどこかで息づいている。途切れ、ほろび、繕い、息を吹き返し、再生し続けている。そう残像は新たな目覚めへの搖籃なのだ。

赤トンボが蔵の周囲に群れ、酒米の入荷も始まった。霜降の頃の蔵入りには糊が効いた少し硬く新しい半纏が、緊張顔の蔵人たちを待っていることだろう。

奥丹波蔵元 山名



山名酒造株式会社

〒669-4322 兵庫県丹波市市島町上田211

TEL. 0795-85-0015 FAX. 0795-85-0291

e-mail: yamana@okutamba.co.jp URL: www.okutamba.co.jp