

酒蔵便り

2014 (冬) WINTER



寒仕込み

早春賦

搾るはしから瓶詰めする、とびっきり新鮮な冬季限定酒。
上澄みはフルーティ、底の霞みは骨太で荒々しい風味です。
原料米により毎回それぞれの違いが楽しみです。
暮のご贈答としても大変喜ばれています。



ひと冬三日間だけの
限定蔵出し

酒好き？
奥丹波の
奥さまの
イッピン

Recipe

- 1-1. 白菜は生のまま千切り、
薄揚げはオーブントースターで焼いて短冊切りにする。
- 1-2. しょうゆ 1：酢 1：ごま油 1 のドレッシングで和える。

3

干しなすの

白菜と薄揚げの

サラダ

中華風マリネ

2

切干し大根の

白味噌ドレッシング和え



- 2-1. 水で戻した切干し大根の水気を切り、
白味噌 3：酢 2：オリーブオイル 2：練り胡麻 1 のドレッシングで和える。
- 2-2. 食べる直前にブラックペッパーをふる。
- 3-1. 水で戻した干しなすの水気を切り、さっと素揚げする。
- 3-2. しょうゆ 2：酢 1：砂糖 1：ごま油 1 にお好みで靴唐辛子を加えた調味液に浸す。

※ 2, 3. とも1時間以上置くと味がしみておいしくなる。



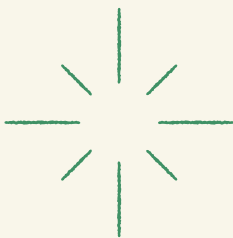
丹波しのたろう農園の
篠島さん

丹波に移住して8年。レストランを営む友人の「田舎に
いるんだったら野菜作ってや」という一言から農業や
化学肥料に頼らない野菜作りを始めました。現在は自
家野菜で乾物、パウダーなどの加工品や丹波の有機大
豆や無農薬米を使ったお味噌の製造もしています。2年
くらい前から丹波産原木を使ったしいたけ栽培も始め
ました。これからも夫婦2人で試行錯誤しながら色々
挑戦していきたいと思います。



蔵出し日	使用酒米
第一回 12月 5日(金)	ひょうごきたにしき 兵庫北錦
第二回 12月12日(金)	ごひゃくまんごく 五百万石
第三回 1月23日(金)	おまちまい 雄町米

各回とも発送日三日前に
お申し込みを締め切ります。



奥丹波・木札

暮の新酒真打ち



明治以来、門外不出の原々種から栽培される正当純血種の兵庫山田錦。全国の蔵元が躍起になって入手しようとする。この最高峰の酒米を100%使用した贅沢なしぼりたて。明利小川酵母が醸す青い果実（マスカットや青林檎）のような清々しい香りと透明感あふれる味わいは、一度飲んだら忘れません。大晦日から小寒の一週間が最も美味しい飲み頃です。

「奥丹波・木札」の出荷について
奥丹波・木札は年末の特別配送となります。混乱を避けるため、その他の商品との同梱はできません。又ご贈答用の“包装”及び“のし”もかけられません。ご了承ください。



冬の蔵出し

初揚げ
一號（いちごう）

当蔵の蔵人・荒木嘉信が栽培した酒米「兵庫北錦」による今冬仕込み第一号。さわやかな香りとキレのある辛口。



ヌーヴォ
ささにごり

鮮烈な若さが印象的な純米一番搾り。上澄みはさらさら軽やか、瓶底の霞みは力強い米の風味で、二重に楽しめる。



絶品のにごり
錦醪（きんろう）

お待ちかね！奥丹波のもろみを搾ったあとのどぶろくは酒通垂涎のレア物。100本限定で蔵出しします。売切れ御免、お早目に。



にごり酒
醪（ろう）

発泡性の強いタンクの底の部分。凝縮した米の旨みとはじけるような舌触りが鮮烈。1000本搾って30本しか採れない希少品。

自然農法酒米による
○△□純米吟醸

氷上町の有機農家・宮垣富男氏の酒米「五百万石」で仕込む自然酒。フレッシュな香りとまろやかな味のしぼりたて。



純米
酒粕

貴重な伝統的槽搾りの酒粕、しっとりエキスタっぷりと大評判。風味のよい極上の粕汁や甘酒で身も心も温まる。



表紙イラスト 奥丹波の昔話「梟の涙」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。

「折杉神社といんのどう」あらすじ

ある吹雪の日、一人の猟師が猟犬を連れて徳尾谷へ入っていくと、雪が全く積もっていない場所がありました。猟犬はこのまわりを走り、吠えたててここから先には行こうとしません。この不思議な話を聞いた旅のお坊さんはここには八百万の神がいるに違いないと思い、杉の枝を折って地面に挿し、お祈りをしました。春になるとこの枝から新芽が出てきたので、徳尾谷の里人たちでお社を建て「折杉神社」と名付けました。一方、この場所を案内するとすぐに息を引き取ってしまった猟犬を弔うためにお社の裏に墓を作り「いぬのどう」と名付け、今では「いんのどう」と呼んでいます。

昔話の
舞台は
今

折杉神社



1316年創立と伝わる丹波市市島町徳尾にある神社。毎年二月三日に行われる竹と米と一緒に炊き、竹の中に入った米粒の数で農作物の豊凶を占う伝統行事「粥占い」が有名。



冬 石像寺の磐座

丹波に数多ある名所には目もくれず、独断と偏見で選んだ隠れた名所を「ビバ！たん場」と称して、紹介し讀めるコーナーです。

ビバ！たん場

絵と文
中島良二

「市島町は石像寺の裏山に、人工物とも自然物とも分からぬ奇怪なる巨石群あり。パワースポット間違いなし！」と、さる情報筋からの連絡を受け、ビバ！な匂いを嗅ぎ付けた山名社長と絵描きは、パワーをいただきに一路石像寺へ車を走らせました。山が近づくにつれ、徐々に異形の姿を表す巨石群。木々で覆われた山の中腹に、よっきり飛び出たその様は、まるで女風呂におじいちゃんが紛れ込んでいるかのごとき異質感に溢れています。石像寺の裏手の登山口に車を止め、そこから登ること約20分で目的地へ無事到着。間近に見る巨石とそこから見下ろす景色のなんと神秘的なことでしょう。現地の説明文によると、この巨石は磐座、つまり太古の祖先たちが神格化し崇拝したものであり、それを由来に村の名前が岩倉、お寺の名前が石像寺になったと考えられるとのこと。ふむふむ、確かに、岩に手を置いてそっと目を閉じれば、太古の祖先たちの信仰や営みがまぶたに浮かび上がってくるかのようです。さらには耳を澄ましてみれば、風に乗って太古の祖先たちの息吹が…否、実際に耳に飛び込んできたのは「くたくたになったから肉でも食わにゃあ辻褄が合わん！」という山名社長のありがたいお言葉でした。



制作
—
COMPUTER VERY MUCH
(近藤聡 + 中島良二)
瀬畑佐智 (sanca)

印刷
—
藤本印刷株式会社

N O R A

野良(のら)という言葉/wikiすると、野や野原のこと。または、「のら」とひらがな表記した時は、放蕩のこと。とある。

野良犬をみかけなくなって久しい。幼い頃、人里から少し離れた山裾に
凄みのある犬たちがたむろしていたものだが、ある意味そういう野放図
で自由な状況が犬の世界にはなくなってしまった。犬好きの従業員の
H君から聞いた話だが、ペットショップには犬の散歩用乳母車がある
らしい。嘆かわしい。

ちょっと古いけど、包丁一本さらしに巻いて旅へ出るのも 板場の修業♪
という風に昔の職人には、ひと処に安住しない雰囲気があった。酒造り
職人である蔵人もしかり。木枯らしとともに蔵に現れて、見事に仕事を
片付け、水ぬるむ春先には颯爽と現場を立ち去る流れ者的カッコ良さがある。
彼らは山里や海辺の村からやってきて、寒仕込みを生業とするプロ
フェッショナルだ。春～夏は何をしているのかよくわからない者もいる。

昨今は蔵元自らが杜氏を務めるオーナー杜氏や社員杜氏が主流になりつ
つあるが、当蔵は今も季節雇用の職人スタイルを続けている。ひと冬、
家族から離れて、ただひたすら酒を醸す男達の背中には孤独な誇りが
漂っている。もろ刃の刃のように扱いにくい連中だが、普段の放蕩ぶり
と裏腹のストイックな姿勢は良酒を醸すエッセンスであると信じてい
る。今冬は三人の若者が新たに蔵入りした。それぞれに一癖二癖あって
得体の知れぬ厄介者ではある。しかしその中から本物の仕事師が育っ
てくれると奥丹波の酒造りの未来も明るい。

奥丹波蔵元 山名



山名酒造株式會社

〒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