

酒蔵便り

2014 春 SPRING



春のオススメ

春霞み

うっすら霞みがかかり、美しい香りの旬の酒。

雪解け水のようにさらさらしたのどごしが楽しめます。

春特有の苦みのある野菜（菜の花、蔕の薑、筍）、

淡白な鯖や春鰹などの魚、ちらし寿司などがより引き立つ、
柔らかな甘みに気分は夢見心地。



酒好き？
奥丹波の

奥丹波の

イッパン

ほんのり春の苦みが「春霞み」にぴったり

ホタルイカと

菜の花の

ガーリック

オリーブオイル

炒め



Recipe

1. にんにくをオリーブオイルで炒めて香りを出す
2. 菜の花は30秒ほど、固い目に下ゆでしておく
3. ボイルしたホタルイカの目は取っておく
4. 1.のオイルで菜の花を炒め、しばらくしたら
ホタルイカとセミドライトマトを入れる
5. 塩、粉チーズ少々で味を整え、バジルペーストとともに



奥丹波ブルーベリー農場の
古谷暎子さん

毎日チビ怪獣2匹に追われながら奥丹波の地で
夫婦2人で有機野菜と有機ブルーベリーを育てて
います。食すること呑むこと？が大好き家族。
朝食には夏の陽射しを一杯浴びた完熟ブルー
ベリーのジャムに手作りパン。夕飯には父ちゃんの
育てた様々なお野菜が食卓を彩ります。菜の花の
黄色が鮮やかな一品は少し塩を利かして。サッパリ
とした春霞みのお供には相性抜群です。



大吟醸 にごり

市販のにごり酒とは一線を画す。酒造好適米を中心近くまで磨き上げ(40%精白)、醸し技の限りを尽くす大吟醸。味わい、香りともに洗練の極みに達した雪の精のごとき酒。



酔 ふ て 候



桶

半世紀ぶりに甦った木桶による酒造り。有機栽培の酒米100%で仕込み、特別に一年間寝かせた醇酒タイプ。時間をかけて丹念に育てた酒だけが持つ滋味深さをお楽しみください。



300年近く途切れることなく造り続けてきた純米酒の新酒です。肴を選ばないオールマイティなやや辛口。和洋を問わず、クリームソースや白カビのチーズとも好相性。しぼりたて生の中では落ち着いた飲みやすいタイプです。

ブラックラベル

「兵庫山田錦」は原産地のみに伝わる純粋種。この最高峰の酒米で仕込む純米大吟醸は一滴陶然の味わい深さ。柔らかなコクの背後に無限の旨みが広がります。



セカンドラベル

セカンドラベルという呼び名はワイン通なら既にご存知。非常にコストパフォーマンスの良い賢明な選択です。麗しい含み香としなやかなキレ味はまさにプレミアム。

大吟醸 未鑑定

春の全国新酒鑑評会向けの大吟醸酒。それは出来上がったもののほんの一部分だけを出品用として袋吊りした雫です。厳選された酒米と蔵の技術の集大成である仕込みは全く同じですが、あとの大部分は、未鑑定としてゆっくり搾り、低温保存されます。鑑査を受けずに蔵の奥に貯蔵される特別な大吟醸。地元では昔から「あの美味いやつ」「蔵の隠し酒」と呼ばれる隠れた銘酒。冷やした大吟醸は、舌の上で転がすように温度をあげると花開き、上立香と口中香が楽しめます。

表紙イラスト 奥丹波の昔話「鐘が坂の鬼の架け橋」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。

「鐘が坂の鬼の架け橋」あらすじ

むかし、丹波に力の強い鬼が住んでいました。ある日、鬼は天上で遊ぶ天女たちの仲間に入れてもらえなかった腹いせに、宝物を奪い取ります。そして、天から里に下りるために金山の頂上に大きな岩を組み合わせて橋をかけ、この架け橋を渡って、金山の麓、柏原の小倉の里の倉に宝物や天女を閉じ込めてしまいました。それを見た小倉の里人たちは、鬼をこらしめるため、鬼の架け橋がよく見える、鐘が坂の桜の木につり鐘を下げ、鬼が大嫌いな鐘の音を鳴らします。それを聞いた鬼は、恐怖のあまり遠くへ逃げて行ってしまいました。そこで里人たちは倉の戸を開け、天女たちを宝物とともに天上へ送り返してやりました。

昔話の舞台は今
鬼の架け橋



兵庫県丹波市柏原町上小倉と篠山市追入の境にある奇景。歌川広重が「六十余州名所図会」の中で描いたことでも知られる。鬼の架け橋から見える鐘が坂公園は桜の名所。



春 喫茶マロニエ

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

JR 福知山線の柏原駅のほど近く、小さな路地の角に「喫茶マロニエ」があります。昭和レトロ感たっぷりなたたずまいに吸い込まれるようにして中に入ると、まず目に留まるのは天井を覆う人工のツタ。店内に目を配ると、ほんのりヴィクトリア調のイスやカーテンがある一方で、招き猫とえっささんの飾りが、人形がたくさん入った飾り棚（おばあちゃんの家にある例のやつ）の上に当然の顔をして鎮座している。さらに壁のあちこちにはカナダの風景写真。多様な文化を優しく包み込む空間：うむ、これが「昭和」という時代の懐の深さなのでしょう。

開店から40年を迎えるこのお店を営んでいるのは滝本さんご夫妻。「マロニエ」という店名には「まろやかに」というナイスな意味合いが込められているそうです。メニューはコーヒー（¥350）などのドリンクが中心で、フードもあるものの「あんまり出ないからやらない」とサラリ。「でもカレーくらいは作るよ」とおっしゃっているの、事前に電話で交渉したら食べられるかもしれせん。そんなゆったりしたやりとりにも違和感がないまろやかなお店。昭和とコーヒーの薫りを味わいに、是非足を運んでみてください。



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

鬼に横道なし

山深き奥丹波で暮らしていると、鬼は身近だ。菩提所の竹林山・常勝寺の「鬼こそ」祭り、隣村の清蘭寺の鬼絵巻。少し北の大江山には酒呑童子がいる。表紙の鐘が坂に降りてきた鬼が、倉に天女を閉じ込める昔ばなしは、丹波版「美女と野獣」の悲恋物語といえなくもない。

鬼という言葉はかたや僕にとってはバツの悪い思い出でもある。同級生の家で遊びほうけ、日がとっぷり暮れてから家に帰ると、お袋が暗い台所で肩を震わせている。「お前、私が鬼婆だから帰りたくないって言ったんだって?」長居に業を煮やした同級生の母親が、思わず滑った僕のひと言を告げ口したのだ。そんなお袋も昨年鬼籍に入った。

親が鬼になるといえば節分の日、従業員のM君が帰り際「玄関の外でお面を付けて入るよう嫁に言われてるんです」と、嬉しそうに言う。そういや僕にもそんな日々があった。幼な子に豆をぶつけられているうちが、父親として一番幸せな時だったかもしれない。

さて、奥丹波に初霜が降りる頃、五匹の鬼が蔵にやってきて酒を仕込むのをご存知だろうか? 彼らは大きな釜に熱湯を沸かして米を蒸し、できたもろみを櫓で突き、搾った酒を毎晩呑んでは赤くなったり青くなったりして、時折大声を発して氣勢を上げる。そんな鬼たちも桜の蕾が膨らむ頃になると、人の姿に戻って里に帰っていく。そして鬼が飲み残していった極上の酒が、春から秋にかけて僕たちを楽しませてくれるのだ。鬼に横道なし、造りに横道なし。鬼の大将、その名を青木卓夫という。

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