

近畿便り

2014 夏 SUMMER



槽搾り

大吟醸セツト



醸し技を極めた大吟醸二品。

銀ラベルは秀麗にして美味纖細。金ラベルの豪奢な旨みは圧倒的。

小ぶりなグラスに注ぎ、舌の上で転がすようにして大切にお飲みください。

自然酒セツト



○陽酒(山田錦)、△雨酒(雄町米)、□土酒(五百万石)。

有機農法や無農薬栽培で育てた酒造好適米100%で仕込みます。

それぞれのコメが持つ良いところを最大限に生かした味わい。

DRAGON EYE



ドラゴンアイ

ロックグラスに氷をたっぷり入れ、

DRAGON EYEを注ぎ、

半分に切ったライムやレモンを

勢いよく搾り入れて出来上がり。

ソーダやジンジャエールで割ってもGOOD!

クールに楽しめる日本酒の誕生です。

ゆず酒 & 梅丸セット



柚子アロマたっぷりの手搾り生果汁をブレンドした「ゆず酒」、最高級の南高梅を一年間漬け込んだ濃厚な滋味の「梅丸」、両品とも純米酒「奥丹波」で仕込んだ和のリキュールです。

熊本酵母が源流の協会901号で仕込んだ酒は、
清々しい香りの辛口生。
鰯のたたき・揚げ出し豆腐・しゃぶしゃぶといった
少し油気のある料理と合わせるとぴったり。

No. 901



明利小川310酵母が醸す優美な香りとほのかな甘み。
そのうつとりとした柔らかな酒質は、
焼きナス・生ハム・あなどる白焼きなど、
あっさりしようゆ味系と好相性です。

No. 310



さら澄み

当蔵の夏のスタンダード。

玄人好みの酒を醸することで有名な日本醸造協会の
7号酵母を使用し、すっきりと綺麗に、
かつ古典的でさえあるふくよかな風味に仕上げました。



夏にごり

暑氣払いにうつてつけ。
炭酸注入加工を施さない天然の微発泡酒。
舌の上で自然な涼味が弾けます。

中華・エスニックなど個性的な料理にも合います。



にんにく味噌の
大葉巻き

酒好き?

奥丹波の
イッポン

食べを追及していたら、丹波にたどり着きました。今年
で移住4年目になります。お店をオープンして2年。
～食べることは 生きること～をモットーに、頭が欲
するものではなく、体が喜ぶ食事、自然との調和を目指
す農業やライフスタイルの提案をさせていただいて
います。食材、調理法、店舗自体、食器などまでめっちゃ
こだわっていますが、話せば長くなりますので(笑)
アンテナに引っかかったら一度来てみてください～!



自然食農家レストラン
三心五觀の藤本幸穂さん

Recipe

にんにく味噌

みじん切りにしたにんにくを油で炒め、みりんを入れて煮切る。

砂糖、味噌、炒りごまを加える。

1. ししどうのヘタを取り、縦に切れ目を入れて種とワタを取る。
2. 1.の中ににんにく味噌を詰める。
3. 大葉で巻いてつまようじを刺し、転がしながら炒める。
4. お好みでピンクペッパーを散らす。



丹波 蔵 便り

2014 夏 SUMMER

表紙イラスト 奥丹波の昔話「雨を降らせた蟻の話」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。

「雨を降らせた蟻の話」あらすじ

だいかんばつ
昔、芦田の里で大旱魃となった夏、村人たちは近くのお宮さんへ雨乞いに行きました。祈り続ける人々の足元に蟻が列を作っているのを見つけ、それをたどると、小さな池に行き着きました。しかし、この池からでは田へひく水は足りません。村人たちは池のまわりにろうそくを立て、さらに祈りました。すると、溶けたろうが池の中へ流れ込み、白い龍となって天高く登っていき、黒雲の中へ入ったかと思うと、大粒の雨が激しく降り始めました。この雨は三日三晩降り続け、おかげで田畠は潤い、その年は豊作となりました。しかし、池まで案内した蟻は、大水に流れ死んでしまいました。村人たちは蟻宮石塚を立て、かわいそうな蟻たちを祀ったということです。

昔話の
舞台は
今



高座神社は兵庫県丹波市青垣町東芦田にある古社。別名「蟻の宮」。この物語で犠牲になった蟻とは秦氏の支族で土木、養蚕をこの地に広めた阿利氏のことだといわれている。



夏 青垣の宝塔さん

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
中島良二 絵と文

丹波市青垣町のとある山裾に、インドを彷彿

とさせる建造物があるのをご存知でしょうか。のどかな風景の中、唐突な感じで存在するその白亜の建造物は、ジー・パン刑事ならずとも「なんじゃこりゃあ！」が口をついでしまうほどの異彩を放っています。近くでワラビを探っていた男性にお話を伺ってみたところ、謎の建造物はまさにこの男性の亡き祖父が建立した宝塔であることが判明。ミステリーは一気に解明へと向かうのでした。こちらの男性、足立全康さん(44)のお話によると、この宝塔は日蓮宗の僧侶だった祖父一夫さんが、あくまで個人的に一族が住むこの土地に建立したものだそうです。すぐ横には一夫さんと全康さんの父親が眠るお墓があり、一夫さんの命日近くになると「宝塔さん」に一族が集い、法事の際には自らお経を唱えて弔うとのこと。篤い信仰心から建てられた宝塔が、今や一族を繋ぐ象徴としても大きな役割を果たしていることは何ともありがたいお話です。ワラビを探り終え、「今晚は天ぶらですわ。」と軽やかにタケノコを堀りに行かれた全康さん、一方の私はすっかりカレーが食べたくなつてしまっていたのでした。ナマステ。



氷上回廊で醸す酒

氷上回廊という不思議な地域。そこで三百年の長きにわたり僕たちは酒を醸してきた。水と米と冬の霧が生み出すこの地方固有の酒を。

東西に細長い日本の各地を訪れると、その土地ならではの風景や建物が絵葉書の一枚のように心に残るものだ。でも生まれ育ったここ丹波氷上にはそういう固有の風景がないと僕は思っていた。遠景になだらかな山の稜線があって、近景は家屋や商店と田畠が広がる。夏場は濃淡のグリーン、冬場は墨絵のようなモノクロ。そこに人々の生活が色彩を添える。日本の典型的なローカルの風景、この何もない地域のどこが、街に住む人々にまでデジャヴを感じさせ、故郷のような思いで惹きつけるのか…

マジックの種明かしは氷上回廊でなかろうか。丹波市は本州で一番標高の低い分水界をもつ。その「みわかれ」を中心にして、日本海へそぞぐ由良川と瀬戸内海へそぞぐ加古川をつなぐ低地帯は、南国と北国の中植物が出会い融合するさながら回廊のよう。日本海からの北風と太平洋からの南風が生む深い霧が晴れた時、まるで城門を開いたバザールのように賑々しく生命の交流する丹波盆地が現れる。

折しも氷上回廊は一年で最も瑞々しい季節を迎えている。水を湛えた田圃では早苗が風に身を震わせている。有機の里と呼ばれるこの地で、酒米の育成が今年も始まった。酒米の

最高峰「山田錦」、県北の希少品種「兵庫北錦」、中粒米の代表「五百万石」、戦後姿を消した復刻米「野条穂」等…それぞれが収穫の秋に向け天を目指して屹立していく。

そして仕込みに欠かせないのが回廊を巡る豊かな水。靈峰神池寺山が水源の仕込水の井戸は300年枯れたことがない。硬度にして4.5、pHにして6.3の中酸性～微アルカリ性の軟水。兵庫のなかでも日本海側や瀬戸内海側の酒に比べると非常に穏やかな酒を醸す。上立ち香は微香、含み香は穏やか、キレ味控えめ、余韻は静かで長い。回廊に流れる音楽に形容すると、人々が憩う場所にふさわしいアーデジョであろう。

もうひとつ忘れてはならないのが酒造職人としての技の伝承。日本三大杜氏（南部、越後、丹波）という伝統の担い手を輩出してきたこの地。全国的に杜氏というマイスターが減少傾向にある中で、現在全国に散る丹波杜氏の中で生粋の氷上回廊出身といえば、現奥丹波の杜氏・青木卓夫唯ひとりである。

一見どこにでもありそうな山里であって無比である氷上回廊。そこで育まれる美しいもの全てを次世代に継承すべく、僕たちは肅々と、日々自然と向き合って、心をこめて酒造りに励んでいかねばならない。

奥丹波藏元 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