

SAKA  
GURA  
DAYORI

★  
要  
積



2

＊季節のいっぽん

－門外不出のしぼりたて－

## 早春賦 *Sousyunfu* 720ml / 1.8l

普通のしぼりたてとは違う、酒造に携わる現場の人々だけが味わえた、胸高鳴る期待と感動をお届けします。親が子の誕生を迎える時のような、しぼったばかりの生まれたての酒。その独特の芳香と若々しい風味でもって、古くから蔵内だけでしか飲めない門外不出の酒として蔵人にも珍重されてきました。

要冷蔵

純米吟醸 / 甘辛度：やや辛口  
原料酒米：五百万石  
(生産者：ひょうたん農場 / 丹波市)



## The very first of "Sousyunfu" since 1994

当蔵の中庭には、いたるところに千両が繁茂している。酒造りが始まる10月に赤い実を結び、酒造りが終わる3月に実を落とす。墨絵のような冬の風景の中、その赤は仕込みに活気づく奥丹波の酒蔵の息吹を表しているかのようだ。

私がこの蔵に戻った27年前は、冬に造った酒を春先に火入れし、ひと夏寝かせて秋口から蔵出しする昔ながらのスタイル。しかし時代は変わりつつあり、世間では搾りたてや生酒などの、それまで蔵内でしか味わえなかった賞味期限の短い酒が、冷蔵設備や宅配便の発達とともに流通し始めていた。

そんな時代に当蔵の搾り機は80年近く前の縦型の槽(ふね)式。そこから生まれる搾りたては滓がらみで、搾ってからひと月の間に鮮烈な若さが徐々にまろやかになっていく。最新設備の大量生産では味わえないこの生きた搾りたてを、なんの加工もせず瓶詰したのが「早春賦」だった。

ネーミングとデザインは妻の案だが、最初「早春賦」って何?と一瞬戸惑った。しかしその曲のメロディーと歌詞を聴いて、この酒のイメージにぴったりだと納得。出来上がったラベルを緑の瓶に貼り、寝入りばなの先代をたたき起こして見せたことを思い出す。古い銘柄のラベルに愛着を持っていた父も「これはいい」と大層喜んだものだ。

あれから四半世紀近く過ぎ「早春賦」は今や冬の定番だ。初蔵出しと変わらぬデザインと中身で、今年も千両が赤く色づいた蔵元から搾ったそのまま直送される。

奥丹波蔵元 山名

長い時間の  
短いお話

どの酒にも誕生の時はあり  
ここまでの紆余曲折がある  
決して語られることのないここだけの秘話。

初蔵出し  
1994年1月

今季蔵出し  
2017年12月

＊旬のおすすめ

## 搾りたて

*Shiboritate* 720ml / 1.8l

待ちに待った新酒一番搾り。当蔵の蔵人、荒木嘉信が育てた希少な地場の酒米「兵庫北錦」で醸造。爽やかな香りとシャープな口当たりの辛口が、酒造りの季節の幕開けを告げます。

要冷蔵

純米 / 甘辛度：辛口  
原料酒米：兵庫北錦



## にごり酒 醪

*Nigorizake Raw*  
720ml / 1.8l

滓がらみのしぼりたてをタンクに置くこと4~5日、静かに降り積もる白い部分(醪)だけを抜き取り瓶詰め。弾けるような舌触りと米の旨みが凝縮したコクは、まさに冬場ならではの醍醐味。

要冷蔵

純米 / 甘辛度：やや辛口  
原料酒米：兵庫北錦・五百万石



## ○△□ 純米吟醸

*Junmaiginjo* 720ml

宮垣農産(水上町)による有機栽培酒米・五百万石で仕込む純米吟醸のしぼりたて新酒。清々しい香りと大地を感じさせるボディのある味わいに、奥丹波の豊かな自然を感じてください。

要冷蔵

純米吟醸 / 甘辛度：中口  
原料酒米：五百万石



## 木札

*Kifuda* 1.8l

暮れの新酒真打ち。酒米の最高峰・山田錦使用。明利小川酵母が醸すマスカットや青林檎のような芳香ときめ細かなめらかな味わい。大晦日から小寒の一週間が最も美味しい飲み頃です。

要冷蔵

純米吟醸 / 甘辛度：やや辛口  
原料酒米：山田錦



＊贈り物に

## 三本の自然酒

*Natural Three* 720ml×3



有機農法で育てた三種類の酒米を個別に天然醸造。○陽酒は柔らかな旨口純米吟醸。△雨酒は優美で綺麗な純米大吟醸。□土酒は呑みごたえのある純米。それぞれの酒米の個性が輝くセット。

## 特別純米 5本入り

*TokubetsuJunmai* 250ml×5



地元丹波の料亭・割烹で愛され続ける特別純米の小瓶。やさしい香りと穏やかな口当たりは、どんな料理にもそっと寄り添い引き立てます。今宵、心づくしの手料理に合わせてほっこりと。

## 亀雄山

*Kiyuzan* 300ml×3



“不世出の名品種”と謳われる「亀の尾」、現存するほとんどの酒米のルーツとも云われる「雄町米」、生誕80年を迎えてもなお、酒米の王者に君臨する「山田錦」の贅沢な純米大吟醸の組み合わせ。

## 純米大吟醸

*Junmaidaiginjo*  
720ml / 1.8l



地元の誇り、兵庫県北播産の正統純血種の山田錦を芯近くまで磨き込んだ珠玉の純米大吟醸。香り華やか、風味瑞々しく、余韻は長い。すべてにおいて格上的一本、美酒ここに極まれり。

## 傳 DEN

720ml



三世紀にわたり湧き出る酒水と蔵に伝わる酵母で醸す鬼才丹波社氏・青木卓夫入魂の作。自然の恵みと高度な醸し技が結びついた一滴陶然・芳醇無比の奥丹波。秘伝ゆえ醸造情報は非公開。

中口～辛口の味の指標は、あくまでも目安となります。今年の仕上がりをご期待ください。

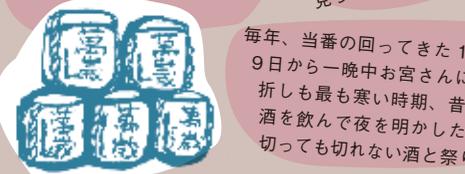
www.okutamba.co.jp →奥丹波ウェブショップにてお買い求めいただけます

# 祭

Let's go Matsuri at TAMBA!



境内には初代銘柄「萬歳」の懐かしい菰樽が。今ではめったに見られない藁製。御神酒はやはり奥丹波!



酒の仕込みに伴い酒粕も搾りたての季節。お料理にもどんどん使って欲しい! ということで、寒い日の定番メニューです。ほんのひと工夫でグッとおいしく。

## 酒粕入りビーフシチュー

- 一材料 (4人分)
- シチュー用牛肉 250g 程度
  - 酒粕 大さじ 2 杯
  - 玉ねぎ 大 1 個
  - 1 杯は煮込み用・もう 1 杯は肉の漬け込み用
  - ニンジン 1 本
  - 1 杯は肉の漬け込み用
  - ジャガイモ 2、3 個
  - レモン汁 小さじ 1 杯
  - ローリエ 1 枚
  - 日本酒 大さじ 2 杯
  - 市販のルー

- 下ごしらえで、肉に塩を振り、お湯でやわらかくした酒粕を揉み込み 30 分ほど置いておきます。
- 肉、野菜の順番で炒めます。肉はしっかり焼き色をつける程度、野菜は軽く香りが出る程度で。
- 炒まったら、日本酒を入れ、全体に絡めながら煮飛ばします。
- 水をひたひたまで満たし、ローリエを加え、灰汁を取りながら煮込みます。野菜に火が八分ほど通ったら、少量のお湯で溶いた酒粕を加え少し煮込みます。
- ローリエを取り出し、ルーを加えとろみが出るまでふたたび少し煮込む。仕上げにレモン汁を加えます。

酒粕が肉を柔らかくし、全体にコクを与え、レモン汁がルーの臭みを緩和してくれます。彩りに、蒸したブロッコリーなど添えると綺麗です。酒粕の風味が好きな人はお好みで量を増やしてみてください。

## 毎年 1月9日・10日

# えびっさん

十日恵比須祭

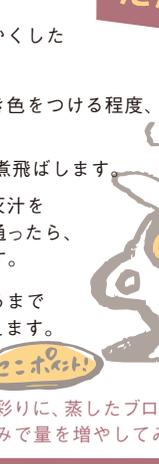
市島 恵比須神社



個人的にはこの看板が大好き。

福引きの景品でこんなラベルのお酒が! もちろん、ここでしか見られないレアもの。

毎年、当番の回ってきた 10 人ほどが 9 日から一晩中お宮さんに詰める。折しも最も寒い時期、昔はとにかく酒を飲んで夜を明かしたそうで... 切っても切れない酒と祭りの仲。



# EBISU MATSURI

「えべっさん」といえば、テレビ等でも馴染み「西宮えびす」が有名だが、山名酒造のある市島でも古くからの年中行事に「えべっさん」がある。当日を迎える準備もすっかりこの辺りの冬の風物詩だ。

えべっさんは、どこからでも見える小さな山のてっぺんにある。年末年始で重くなった身体を動かすのにちょうどいい運動だ。境内から立ちのぼる白煙と大音量 BGM (雅楽ではなく主に演歌ときどき J-POP!) が目印。昼間に望める頂上からの景色は、なんともどこかで最高~



最盛期には隣市から閉店後のスナックのママが常連さんと連れ立って来たりと一晩中賑わった。参道へ続く階段の登り口にも露店が並んだが今は大判焼きの店が一軒。毎年寒い中でも行列している。本家、西宮戎の御神符や色鮮やかな「めでたもん」を求めて地元や周辺エリアからの参詣客で賑わうローカルえべっさん。お商売をされてる人、そうでない人も、新年の景気づけにいかがですか。

## どう食べる? 酒粕 SAKE KASU



ただいま搾りたて!

あらすじ  
ノルマンディー上陸作戦前夜。付近の海辺の街で、ホテル経営者アルベールは、いつもの通り泥酔。その夜、激しい空襲を受け避難した彼は、妻に「無事生き残れたら禁酒」を誓う。終戦後 10 余年。ある夜フーケという青年が、近くの居酒屋で泥酔、騒ぎを起こす。アルベールはそんな彼に、酒に溺れていた頃の自分と重ね合わせ、親近感を覚え始める。



クリスマスは、ずっ飛ばして縁起物のみ。トナカイもサンタもない、潔し!

ちよつと気が早い12月初旬に、いちじま大橋にゆる〜いイルミネーションがお目見え

ひと昔まえの都会のイルミネーション流行りに乗って、ここでもいっちょと二千会 (地元 40-50 代有志の集まり) メンバーにより始まった。それを自治会が応援する形で、少しずつバージョンアップをしながら早 20 数年。業者に頼んで手軽に終わらせることは簡単だけど、皆で集まってなんだかんだと話をしながら 1 日掛けて準備するんがええんや~なんでも便利がええのんとちゃう~とのこと。そんな所も含めて、恵比須祭の愛すべき名脇役!



1962 年 (製作後 34 年を経て日本初公開) フランス / 102 分  
監督: アンリ・ヴェルヌイユ  
製作: ジャック・パール  
原作: アントワヌ・ブロンダン  
出演: ジャン・ギャバン、ジャン・ポール・ベルモンド、ジュザヌ・フロン

冬之猿

キノ・イグルー 2 人のベストムービー『冬之猿』を初めて鑑賞したのは、忘れもしない 21 歳の冬の夜。いまは無き「銀座シネ・ラ・セット」のレイトショーでした。フランスの映画運動又一ヴェルヴァーグにかぶれていた僕と相手の渡辺順也は、その時代の象徴であるジャン・ポール・ベルモンドと、大スターのジャン・ギャバンが共演するというところに心を奪われ、ストーリーも調べず観に行きました。親子ほど年の離れた、訳ありな 2 人は引き寄せられるように意気投合。大酒を呑んでは、子供のようにはしゃぎまわり、久々に生きる喜びを感じた彼らは、夜の海岸で、派手に花火打ち上げます。このシーンは、心の解放と同時にうら寂しさまでもが伝わってくるという映画史上屈指の名シーンとなっています。興奮冷めやらぬ僕たちは、終電に乗ることなく、映画の中の 2 人のように朝まで呑み明かすこととなったのです。『冬之猿』をおつちみじ。

キノ・イグルー  
2003 年有坂壘と渡辺順也がともに設立した移動映画館。東京を拠点に全国のカフェ、パン屋、酒蔵、美術館、無人島などで、世界各国の映画を上映している。さらに「あなたのために映画をえらびます。」という 1 対 1 の個人面談もスタート。大胆かつ自由な発想で映画の楽しさを伝えている。  
<http://kinoiglu.com>



〒669-4322 兵庫県丹波市市島町上田211

電話 0795-85-0015

E-mail kuramoto@okutamba.co.jp

www.okutamba.co.jp



「奥丹波」で検索

SAKAGURADAYORI/WINTER  
2017.11.13 発行  
Yamana Sake Brewery co. ltd.

奥丹波 蔵元



山名酒造株式会社

創業江戸享保元年

冬号



下中菜穂

遠い昔からくり返される日々のくらしのなかで  
姿を変えながら今に残るかたち。  
四季のある日本ならではの美しいことば。  
今こそもつと身近にあつてほしい、  
私たちの宝ものです。

木の葉雨

このはあめ

やまねむる

山眠る

霜の声  
しものこえ

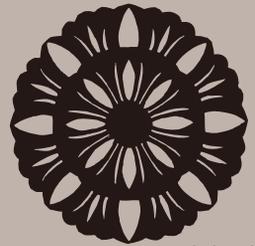
風のささやき、小鳥が木の  
実をついばむ音。絶え間なく  
かさこそと降りそそぐ「木の葉  
雨」、コツンと団栗の落ちる音。  
しんと冷える夜には「霜の  
声」までもが聞こえるようだ。冬はかそけき音に耳を  
澄ます季節。「山眠る」静けさの中で研ぎすまされる  
聴覚は、季節の音ずれ、を聞き分けるだけではなく、  
新たな命の気配も受け止める。

冬はゝ殖ゆ。魂や生命力がゝ振ゆ、季節だ。箆笥の  
把手、鏝を並べてつくったユーモラスな「鏝(寒)雀」の紋。  
そのふっくらと膨らんだ羽毛、小さな温もりの中でも命  
が息づく。凍てつく冬景色にも、さまざま花が咲く。  
葉を落とした大樹の梢には丸い緑の玉のヤドリギ  
「寓生の花」。酒蔵の杉玉(酒林)にも似たかたちだ。諸  
説はあるがゝほや、は「保与」と書き、枯れたとみえる樹  
に生命力を与える存在だからとも。

空からは雪の六花が舞い降りる。私達のご先祖が、  
雪の結晶が六角形の美しい結晶であることを知ったの  
は江戸時代。下総古河のお殿様土井利位の研究による。  
オランダ渡りの顕微鏡での観察記録から生まれた雪華文  
様。気温が低いと細かい枝分かかれの結晶になるが、「初雪」  
のころはぽつりと丸い。美しい科学のかたち。

### 下中菜穂 Nabo Shimonaka

造形作家。もんきり研究者。東京造形大学講師。1960年千葉県生まれ。  
江戸時代の『紋きり遊び』を通して「かたち」に込められた祖先の暮  
しぶりや精神を紹介。「文様を暮らしの中で楽しむ」文化や手仕事  
を現代に蘇らせるべく、出版やワークショップ、展覧会などを展開。  
今も暮らしに生きている切り紙を訪ねて中国の農村、奥三河、南三  
陸などへフィールドワーク。著書に『紋切り型』のシリーズ(エクス  
プランテ)ほか多数。出版社 エクスプランテ <http://www.xpl.jp/>



寓生の花

ほやのはな



はつゆき

初雪



かんすずめ

鏝雀

手のひらの中に、机の上に。  
移りゆく日本の季節を身近に感じる、もんきり壁紙。

「山眠る」  
エクスプランテの hp にて配布中  
初雪も登場します！