

SUKA  
GURA  
DA OYO  
RI





季節のいっぽん



うっすらと霞みがかった  
吟醸香る 春の酒

## 春霞み

*Harugasumi* 720ml・1.8l

雪解け水のようにさらさらとしたのど越しが楽しめます。春特有の苦みのある野菜(菜の花、露の臺、筍)、淡泊な鱒や初鱈などの魚、ちらし寿司などがより引き立つ柔らかな芳香に気分は夢見心地。

要冷蔵

酒質：純米吟醸 原料酒米：五百万石(生産者：ひょうたん農場/丹波市)  
日本酒度：+2(やや辛口) アルコール分：14度 精米歩合：60%

初蔵出し  
1997年3月  
原料米：五百万石  
酒質：純米  
杜氏：高橋昭夫  
(南部杜氏)

今季蔵出し  
2017年3月  
原料米：五百万石  
酒質：純米吟醸  
杜氏：青木卓夫  
(丹波杜氏)

# The very first of “Harugasumi” since 1997

どの酒にも誕生の時はある。それまでの紆余曲折もある。決して語られることのないここだけの秘密。

# 長い時間の 短いお話

いい酒を造りたい一心で腕のある杜氏を探していた。その気持ちが通じてか、1995年夏私は花巻空港に降り立ち南部杜氏協会へ向かった。\*南部杜氏のスカウトのためだった。用意された席で会ったその男は、初対面なのに今から奥丹波の蔵に行くと言う。訳も分からず急遽二人連れ立ち大阪空港への飛行機に搭乗、電車を乗り継ぎ深夜に帰り着いた。

翌日蔵を一回りして、彼は「お世話になります」と言ってくれた。当時権威だった日本酒コンテストで、純米酒・純米吟醸酒、両部門の全国1位に輝いた名杜氏だと知るのは後のこと。それまで設備の整った近代蔵で仕込んでいたのに、江戸時代と変わらぬ手造りのこの蔵に彼は何を感じたのだろう。

そして冬が来て、約束通り彼は風の又三郎のように岩手から奥丹波へ着任、仕込む酒は清らかで時には神々しささえ感じさせた。その技術を確認し、開発されて間もない新種の酵母を取り寄せ醸したのが、初代「春霞み」だ。

あれから20年、ラベルは地元の女性作家による木版画に新調、酵母は現在の丹波杜氏が得意な品種に変わり、米の磨きも上げた。ただ本質は変わらない。香り麗しく優しいその味わいを口に含むたび、今年も蔵仕事が無事終わり、また春を迎えられる喜びを感じている。

\*日本三大杜氏(南部、越後、丹波)のうちのひとつ。東北人特有の我慢強さが良酒を産む。

奥丹波蔵元 山名

旬のおすすすめ



## 卓ノ生

*Taku no nama* 720ml

昔ながらのスタイルで、夏は米づくり、冬は酒づくり。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掛ける純米大吟醸。酒通の熱烈なご要望にお応えして、この秘蔵酒を生のままお届け。

要冷蔵

酒質：純米大吟醸 原料酒米：五百万石(生産者：青木卓夫/丹波市) 日本酒度：+6(辛口)  
アルコール分：16度 精米歩合：50%



## 未鑑定大吟醸 セカンドラベル

*Second label* 500ml

鑑評会出品用の大吟醸酒。出品酒を採取したあとの残りを瓶詰した特別な酒。これをわずかながら蔵出し。華やかでエレガントな吟醸香と気品あるまろやかな味わいは、思わず口元がほころぶほど魅力的。

要冷蔵

酒質：大吟醸 原料酒米：山田錦  
日本酒度：-2(やや甘口) アルコール分：16度  
精米歩合：40%

New



## 岩戸

*Iwato* 720ml

奥丹波岩戸地区は、古来米作りに最適の地。ここでとれる酒米だけで仕込み、一年熟成させたとおきの酒を蔵出し。コクとキレを兼ね備えた純米吟醸。肌寒い夜には、ぬる燗にすると格別な旨さに。

酒質：純米吟醸 原料酒米：五百万石(生産者：細見武憲/丹波市) 日本酒度：+8(辛口)  
アルコール分：15度 精米歩合：60%

New



## にごり酒

*Nigorizake* 720ml

発泡性の強いタンクの底に溜まる、濃く白い部分をそのまま無濾過生原酒で瓶詰め。凝縮した米のうま味をしっかりと感じることでできる飲みごたえのある一本。1,000本搾って30本しか採れない希少品。

要冷蔵

酒質：本醸造 原料酒米：五百万石・兵庫北錦  
日本酒度：+8(辛口) アルコール分：19度  
精米歩合：70%

蔵元いちおし



New

## 蔵人のみやげ酒 *Kurabito no miyagezake* 720ml

「皆造-かいぞう-」(ひと冬の酒造りを終えること)を迎え、怒涛のように蔵で過ごした蔵人達が、家人の待つ我が家に帰るときに大切に携えるお酒が、杜氏が選ぶ「みやげ酒」。地元の兵庫北錦で仕込んだコクのある辛口で、冬の活気あふれる仕込みを連想させる鮮烈さと、ろ過や火入れといった加工を施さない素朴な新鮮さを兼ね備えた、蔵内ならではの特別な生酒。

要冷蔵

酒質：純米吟醸 原料酒米：兵庫北錦(生産者：近藤 篤/丹波市)  
日本酒度：+3(やや辛口) アルコール分：16度 精米歩合：60%

贈り物に...



## 純米大吟醸 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。



## 森の蜜酒

*Morinomitsusyuu*  
300ml×3

自然豊かな地、丹波の森からの贈り物。いちご・ゆず・うめ、それぞれの果実を贅沢に使用し、風味を存分に活かしたフルーティな仕上がりの3つの蜜酒。ギフトにも最適な逸品。



Let's go Matsuri at TAMBA!

そしてクライマックス、回廊の端で先頭の赤鬼がたいまつを投げると、地元の子供達がワッと集まりその燃えかすを取り合う。なかに大人も混じっていて容赦ないバトルをしていた。ちょっと大人気ない...と一瞬思ったけれど、なんでも手に入れた人には一年間の無病息災というご利益があるらしい。ならばまあ仕方あるまい!



どう食べる? 酒粕 SAKE KASU!

1日の摂取は板1枚分、50gくらいが理想の目安だそうです



重なった板状のままではなく、1回分ずつサイコロ状に切って密閉容器に入れておくと超使いやすい!

これまで冬期限定でしたが、今年から年中お買い求めいただけます!

鬼こそ祭

毎年 2月11日 13時より 丹波市 山南町谷川 常勝寺



加古川の上流、丹波市山南町に古く室町時代から続く祭りがある。4匹の鬼が現れ、小さな仙人について歩くらしい。鬼こその“こそ”は「鼓騒」。騒ぎ立てる鬼たち(災いの象徴)を追い払い、新年を迎えるための儀式がルーツ。これがとにかくキョーレツなのだとは言う。立春を過ぎたといっても一年で最も寒い折り、雪の具合を心配しながら当日を迎えた。



鬼たちは本堂内で餅切り、火合わせの儀式のあといよいよ外からもよく見える回廊へ。法道仙人について赤おに青おにが交互に登場。その格好と大きな面、なかでも飛び出た目玉がインパクト大!! 同時に始まる太鼓、鐘、ホラ貝の大きな音が祭を盛り立てる。

鬼その用具一式は「丹波市指定文化財」

ゆるやかとはいえ運動不足の身体には地味にきつい、365段の石段を登った先に朱色の本堂。小雪がちらつくなか、鬼こそは始まった。

13時、読経が始まる。経本をバシバシ叩きつけ高い所からバラバラとページを開くスタイルが珍しい。これも厄を払う為なんだとか。



ちよっぴり現実逃避 ふわわり楽しく時には涙す... どこか似ているお酒と映画。キノ・イグルー有坂氏による お酒がテーマの1本を 毎号ご紹介いたします。

おまみ cinema

秋刀魚の味



「秋刀魚の味」 監督/小津安二郎 (1962年) 写真提供/松竹

1962年 日本 112分 出演: 岩下志麻 / 笠智衆 / 佐田啓二 / 岡田茉莉子

平山(笠智衆)は妻に先立たれ、家事一切を娘の路子(岩下志麻)に頼っていた。同窓会に出席した彼は、酔酩した恩師を送っていく。そこで会ったのは、やもめの父の世話に追われ、婚期を逃がした恩師の娘。平山は路子の縁談を真剣に考えるようになる。老いと孤独という深刻なテーマをコメディ調で描いた、小津安二郎の遺作。

小津安二郎映画でも人気の高い本作、ヨーロッパで公開される際のタイトルが『酒の味』だったことはご存知でしょうか? こちらとにかくよく呑む作品でして、ザツと数えただけでも16箇所。まあ、酒と映画“を語る上ではマストな映画だったりますわけです。登場人物たちは、小料理屋、ラーメン屋、同窓会、赤いネオンのトリスバーなどあらゆる場所で、あらゆる酒を呑みまくりませう。 「戦争に負けてもバカが威張らなくなっただけでも上等」なんて言ったと思えば、軍艦マーチのレコードをかけ敬礼ごっこをしてみたりと、楽しい酒もほろ苦い酒もおいしそ うに呑むのがいいんです。じつはあれ、なんと本物のお酒。みなさんリアルに酔っ払ってる(笑)。 小津監督は呑んべえの役者に対し「出演料から酒代は引いておくからね」なんてからかったりと、現場の雰囲気はきつと最高だったのでしょう。 酒映画として人気のある『ハングオーバー』もいけれど、日本人ならやっぱり『秋刀魚の味』。酒は人生の友。ぜひ友人知人と酒を酌み交わしながら、ご覧になってみてください。

とにかく 汁ものに入れてみる

まず! 出汁を沸かすときや味噌汁なら最後に味噌を溶き入れるときなど、いつでもポン! 固まりが溶ければOK。粕汁ほどのドロツと感はなく、芯からあったまる汁ものの出来上がり。寒い時期、早朝から酒造りに励む杜氏・蔵人達の朝食にも欠かせないメニューです。蔵元山名のオススメは、なんと塩ラーメン。お湯を沸かすときに酒粕をポン! たったそれだけで、インスタントの袋麺がぐ〜んとまるやかで美味しい一品に。ぜひお試しを。



キノ・イグルー

2003年有坂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/SPRING

2017.3.9 発行

Yamana Sake Brewery co. Ltd.

春号



山名酒造株式会社

創業江戸享保元年

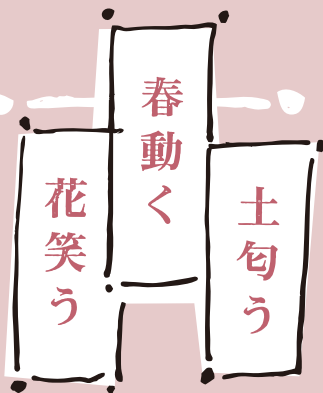
奥丹波 蔵元



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私たち。四季のある日本ならではの美しいことは。今こそもっと身近にあつてほしい、私たちの宝ものです。

待ちこがれた春は、湿った黒い土の「土匂う」気配からやってくる。雪の下で土を抱くように寒さに耐えるナズナやタンポポ。草の周りはわずかに温度が高く、そこから丸く窓を開けるように雪が溶ける。「雪輪になずな」の紋は、そんな早春の光景を写したようだ。こんなふうパーツを組み合わせることで、新たな意味を生み出す「かたちの作法」が、かつてあったことは驚きだ。



足元からむずむずと「春動く」時、身体の奥から喜びが湧き上がる。思わずゆるむ口元は「光琳梅」。まさに「花笑う」かたち。ほころびかけた蕾のことを「笑いかけ」ともいう。微笑みや、愛らしい歓声、呵々大笑…春爛漫の花の洪水に酔いしれる季節。ことさらに華やかな桜の大合唱は、こだまのような笑い声を残して散りゆく。ひらひらと散る桜を蝶に見立てたのは「裏桜蝶」。

私達のご先祖様は、わずかな兆しにも心に向け、名残りを惜しみつつ季節を感じてきた。これらのかたちや言葉に触れる時、そこに閉じこめられた光景が、ふわりと眼前に立ち現れる。古の人々の視線と今ここにいる私達のそれが交錯する。まるで魔法の呪文のように。



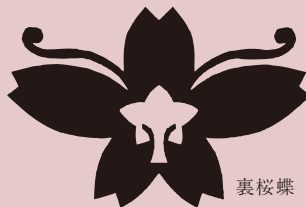
雪輪に薺

ゆきわになずな



日向爪形光琳梅

ひゅうががつめがたこうりんうめ



裏桜蝶

うらさくらちよう

### 下中菜穂 Nabo Shimonaka

造形作家。もんきり研究家。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らしや精神を紹介。「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/>

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。

「花を待つ」

エクスプランテの hp にて配布中  
裏桜蝶も登場しています！