

OKUTAMBA

Seasonal Catalogue of Yamana Sake Brewery Co.Ltd.



三兄弟の循環農業

ひょうたん農場 須原兄弟

三兄弟の 循環農業

特集

若き三兄弟が営む市島町の“ひょうたん農場”。長男の須原隆一さんが経営の舵取り、次男の秀次さんが牧場長、三男の賢三さんが農場長を担当されています。舞台は当蔵よりもさらに奥深い丹波の山間。つい先日まで見渡す限り青一色だった農場も、強い太陽の光を浴びて徐々に色づき始めました。田圃に入って稲穂の状態を確認する賢三さんの目は真剣そのもの。収穫まで一時も気を抜けない日が続きます。

こだわりの土壌

「水がきれい」「昼と夜の寒暖の差が大きい」という酒米作りに適した環境のなかで三兄弟が目指すのは、酒造りにおいて重要な“心白”がきれいに現れる酒米を、一粒でも多く稔らせること。そのためにこだわるのが“土”です。

ひょうたん農場の“土”は生命の営みそのものです。土と混ぜる

堆肥は、農場内で調達した稲わら・牛糞・籾殻と米ぬかを混ぜて発酵・熟成させたもの。牛の飼料となる稲わらが作られているので、飼料→牛糞→堆肥→作物、そして再び飼料へと循環が成立します。生態系のあるべき姿とも言える、資源を循環させながら農産物を生産する営みは、地面を疲弊させることなく、持続性が高い理想的な農業体系。兄弟それぞれの仕



事が絡みあって、農場に不可欠な“土”ができあがっているのです。

こだわりはそれだけではありません。「決して勘だけに頼ることはしない」と隆一さん、土壌の成分を測定する器具を駆使し、常にその状態をチェック。水や栄養分がよくまわるふかふかの土を保ちます。自然派ながらも、技術と努力に裏打ちされた品質に私たちは全面的信頼を置いています。

須原さんのお酒

山名酒造では一生産者の酒米を他の酒米とブレンドしない、農家の顔が見える酒造りに取り組んでいます。同じ品種の酒米でも、生産者によってその個性は様々。そ



検査器具を用いて、土壌の分析・肥料の設計を行う。

れらをブレンドしてより均一化することもできますが、当蔵では敢えてその個性を最大限に活かして仕込みます。栄養価の高い土壌で作られるひょうたん農場の米は、大地の恵みをしっかりと蓄え、粒が大きいのが特徴。そのため“須原さんのお酒”は、すっきり淡麗な吟醸仕込みにしても軽すぎない、しっかり米の旨味が残る仕上がりになります。

農業と日本酒の未来

酒米作りに更なる意欲を燃やす“ひょうたん農場”。前号で取り上げた次世代酒米“Hyogo Sake

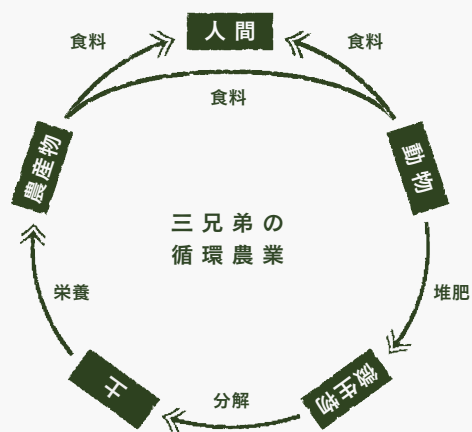


若き意欲のある従業員たちが三兄弟の下で活躍する。写真(右)は酒米「Hyogo Sake85」の圃場に生える雑草を一本ずつ手作業で抜く作業。

85”の生産者でもあります。昨冬の仕込みが終わった際には、当蔵の蔵人から更に高い要求もありましたが、「より良い酒米づくりのモチベーションになる」と意気込んでくれます。「お酒の味は蔵人によって変わりますが、農家に

よっても変わる。農業と日本酒。より密接に関わることが出来たら面白いと僕らは思っています。若い世代が新しいもののづくりに挑むことで、風穴をあけていきたいです。」と隆一さん。

これからも一緒に頑張りましょう！



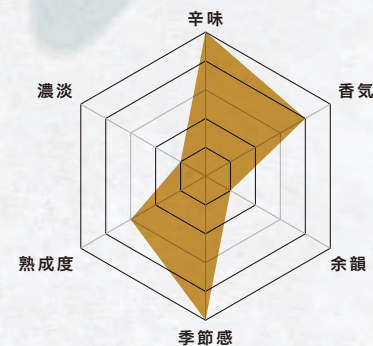
ひょうたん農場 ひょうたんのうじょう

丹波市市島町の農家。半世紀ほど前から農地を拡大し、現在社長の隆一さんと三代目となる。生産している農作物は米・黒枝豆・粟・小豆など。



氷澱 温絡 貯み 蔵

Origami Hyononchozon



ぼんやり霞む刈田の夕べ

市島町・ひょうたん農場の五百万石を冬場に醸し、半年間氷温貯蔵したうすにごり。優美な香りと淡く広がる旨味、後に残らない切れ味の良さはまるで秋の丹波霧のよう。きのこや根菜(れんこん、ごぼう)など香ばしい秋野菜と抜群の相性です。

澱絡み 氷温貯蔵の基本情報

〈酒質〉純米吟醸 〈酒米〉五百万石 〈生産者〉ひょうたん農場(市島)
〈精米歩合〉60% 〈ALC〉14度 〈容量〉720ml 〈保管〉要冷蔵



丹波霧

瀬戸内海からの温風と日本海側からの冷風がぶつかる氷上回廊と呼ばれる丹波地域。山に囲まれた地形は昼夜の寒暖差が大きく、秋には乳白色の美しい霧に包まれます。神秘的な霧に包まれた奥丹波の秋に、私たちは日本の原風景を見ます。

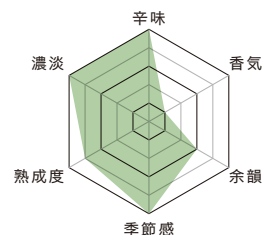
右写真：青垣町・岩屋山から望む丹波霧による雲海





奥丹波 冷やおろし

Hiyaoroshi



黄金の秋
円熟の味わい

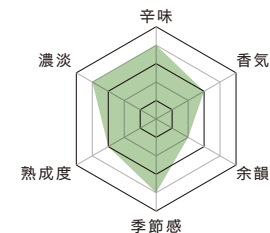
冬に搾った新酒を、蔵内で秋まで低温貯蔵しました。柔らかい口当たりに、半年という月日で醸成した素晴らしい旨みとコク。この時期だけのとっておきの味わいを、存分にお楽しみいただくため、原酒で蔵出しします。

〈酒質〉純米〈酒米〉五百万石〈生産地〉兵庫県〈精米歩合〉70%〈ALC〉17度〈容量〉720ml, 1.8L〈保管〉要冷蔵



奥丹波 野条穂

Nojyoho



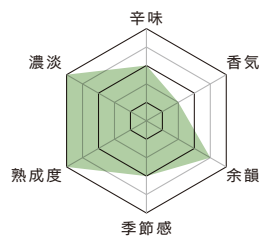
復刻
幻の酒米

昔、丹波地方で栽培され良酒を醸したが、忽然と姿を消した酒米。切れ味鋭い飲み口とコクのあるのと越しは、当時山田錦と評価を二分するほどのもの。大切に保管されていた種から復活栽培し、時を超えて酒として蘇りました。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉野条穂〈生産者〉藤田真一（篠山）〈精米歩合〉60%〈ALC〉16度〈容量〉720ml, 1.8L〈保管〉常温

古来の血統
底知れぬ旨味

Wataribune



奥丹波 渡船

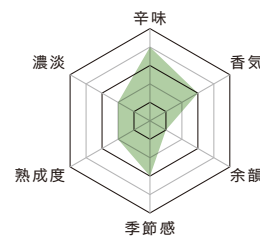


酒米の王様《山田錦》の父であり、次世代酒米《Hyogo Sake 85》の祖父、更には現存する酒米のルーツともいえる《雄町米》のDNAを受け継ぐ希少種。素晴らしい血統に見合った奥深い味わいは、冷やから熱燗まで、様々な温度帯で遺憾なく発揮されます。

〈酒質〉純米〈酒米〉渡船〈生産者〉高田幸典（多可町）〈精米歩合〉70%〈ALC〉15度〈容量〉720ml, 1.8L〈保管〉常温

凡百の酒とは
一線を画す

Washi no sake



生粋の丹波杜氏・青木卓夫が原料米の栽培から醸造までを、一貫して自ら手掛けた特別な仕込み。凛とした香りに鋭いきれ味。百姓であり、稀代の醸し人である青木の四季が結実した「儂の酒」。

〈酒質〉純米大吟醸〈酒米〉五百万石〈生産者〉青木卓夫（春日）〈精米歩合〉50%〈ALC〉15度〈容量〉720ml〈保管〉要冷蔵

儂の酒





黒枝豆セツド

奥丹波 秋の贈り物



黒枝豆

ひょうたん農場の

素晴らしい旨味と甘みのひょうたん農場の黒枝豆。でも嬉しさは食味だけに止まりません。通常の枝豆と比較すると、老化を予防する「抗酸化力」が約3.8倍、「糖度」が約1.7倍という分析結果が出ており、非常に栄養価が高い逸品です。

蔵元 徒然日記

晩秋の丹波篠山の風物詩“兵庫高校駅伝”。兵庫県の高校生ランナーがこの地に集結し、街は大いに活気づく。この時期には初搾りに備えて蔵に籠る僕も、かつてはこの地を走る学生ランナーの一人だった。

高校時代、都市部の学校に通った僕は、地元には殆ど帰らず陸上一筋の生活を送っていた。兵庫県の陸上部員の目標となる“兵庫高校駅伝”。「兵庫を制する者は全国を制す」そんな言葉があるほど、強豪校がひしめき、箱根ランナーも多数輩出される。ローカルチャンネルで特番が組まれ、高校生ながらにテレビ出演できることにも憧れた。

三年生の秋、念願のこの大会への出場権を得た。出場チームはそれぞれ、丹波地方の宿泊所に前泊して出走に備える。久々に帰る地元、僕は少し後ろめたいような気分で柏原駅を降りた。宿泊所の食事処に置かれた奥丹波の一升瓶を見つけて、目立たないように息をひそめた。

当日は最下位争いになった。僕は36チーム中35位で櫓を受けて、直ぐに順位を落とした。中継所まで残り少しというところで、久々に会う祖父母が応援する姿が見え、その瞬間だけ涼しい顔を作って走ると、櫓を繋いだときには35位に戻っていた。結局チームはそのままゴールテープを切った。

帰宅後テレビをつけると、優勝争いの様相が主に映され、下位は最下位チームが中継所に入る場面だけだった。もちろん自分の姿は確認できず、随分と落ち込んだのを覚えている。

引退後のその冬に父に頼み込み、初めて実家に帰って蔵人の見習いをした。蔵内の祖父母の部屋には、まるで優勝争いの真只中にあるような顔つきで走る自分の写真が置かれていた。

奥丹波 蔵元 山名

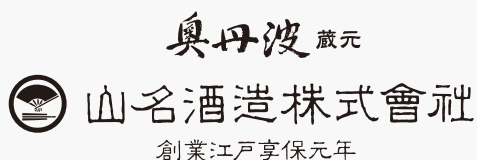
毎年10月上旬に解禁になる丹波の黒豆を「奥丹波純米吟醸」とともにお届け。収穫したばかりの大粒の黒枝豆の美味しさは格別。その濃厚な旨味と清々しい風味の純米吟醸がベストマッチ。

【セット内容】

・奥丹波 純米吟醸 720ml
・丹波黒枝豆 250g×2

蔵元直送 完全予約制

予約お申し込みは9月30日まで。
10月10日より順次お届けします



公式サイトはコチラ
<http://www.okutamba.co.jp>



お買い物はコチラ
<http://okutamba.shop-pro.jp>