

OKUTAMBA

Seasonal Catalogue of Yamana Sake Brewery Co.Ltd.



ことばの学習室



木札の物語

氷上特別支援学校



奥丹波 木札

ふるさとに住む人、遠く離れて暮らす人、

それぞれに目を閉じれば、

心に浮かぶ懐かしい原風景があります。

地元でとれた酒米の最高峰、

山田錦を原料に、

身近な人とともに、

自然に敬意をこめて醸しました。

ふるさとがいつばい詰まった地元のお酒です。

木札の物語

特集



1997年の暮れ、搾りたて新酒に、初めて「奥丹波」と名付けました。

当時はラベルもまだ未完成、一升瓶を和紙で包み、この新しい酒銘を焼印した木の札をかけて蔵出ししました。実はこの木の札、あるお寺で見かけた焼印入りの小さな木のトレイがアイデアの原点。その素朴な風合いが気に入って調べたところ篠山養護学校の製作と分かり、当蔵用の木札もお願いして焼いてもらうことになったのです。その後まもなくこの仕事は兵庫県立氷上特別支援学校にバトンが渡され、以後十数年にわたり当校の高等部の生徒を中心に一枚一枚丁寧に仕上げられています。

生徒が作る木札

初夏と秋口に、特別支援学校内に期間限定の「木札工場」が開業します。実社会での就業を想定し、チャイムとともに朝礼、ラジオ体操、そしてタイムカードを押して現場に入る生徒たち。黒板には作業スケジュールが掲示され、木の札に穴を開ける、焼く、煤(すす)を落とす、磨く、それぞれの工程を班ごとにこなしていきます。態度は真剣そのもの、黙々と作業に没頭します。時折失敗もあり、



先生の厳しいチェックに落胆する声は聞こえますが、今度は温かい励ましを受けて意気揚々と持ち場に戻っていく。強い熱気を伴う工程や、立ちっぱなしの辛い環境にもめげません。それどころか「木札工場のしんどさからみたら、あとはたいしたことはない」「修行ですわ」などと冗談めかして言っ



たりして…。そう、彼、彼女らはいっただって前向きに仕事に立ち向かうのです。

全工程を手仕事で仕上げる

焼き終わった木札を預かった10月、当蔵では男性陣が一つ一つ

丁寧に酒銘の焼印を押し、女性陣が手作業で紐を通していきます。秋が深まるころには蔵人たちが地元の酒米で新酒を仕込み始めます。百戦錬磨の職人たちですが、この醪(もろみ)を搾り終える年の瀬まで、蔵内は一年で最も大きな緊張感に包まれます。無事搾り終えた後は、一本一本心を込めて

「磨きの工程は要注意。煤がお客さんに付かないように。」と何度も丁寧に木札を磨る生徒たち。先生と一緒に品質チェックを行い、やっと完成です。

その後、木札ができるまで

ロットナンバーを刻印、手作業で丁寧に瓶詰・包装していきます。

奥丹波の誇り

特別支援学校の校長先生はおっしゃいます。「生徒たちにとって木札は誇りなのです。山名酒造の一番人気の商品で、世間にたくさん出ると知っていますからね。だからしんどくても頑張れる。」それは私たちも同じです。会社で一丸となって仕込んだとおきの新酒に、氷上特別支援学校の木札職人たちが一生懸命焼いてくれたエンブレムをかける時、本当に誇らしく嬉しい気持ちになります。

さあ今年も「木札」の蔵出しがはじまります！



特製の焼き鏝(やきこて)で刻印。熱の伝わり方や力加減で、一枚一枚違う風合いに仕上がります。



酒米の王者「兵庫山田錦」を100%使用し、24時間体制で醪を管理、低温でじっくりと醸します。



古えより伝わる槽搾り。現代で主流の圧搾機と比べ、倍の時間と労力を要しますが雑味なく搾ることができます。



特注の和紙を使い、手作業で包装。ロット番号約1000番ごとに仕込みタンクが変わり、微妙に香味が違うのは手造りならではの

一枚の木札が、穴あけ→焼き→磨きの工程を経て、素晴らしい風合いに変化していきます。

焼印

酒造り

搾り

包装

搾りたて

令和元年一番搾り

Shiboritae



待ちに待った新酒一番搾り。
蔵人、中川清二が育てた希少な地場の酒米
「兵庫北錦」で醸造。シャープな香りと鮮烈
な旨味の辛口酒が、酒造りの季節の幕開け
を告げます。

〈酒質〉純米〈酒米〉兵庫北錦〈精米歩合〉70%
〈ALC〉16度〈容量〉720ml, 1.8L

にがり酒 醪

白く降り積もる

Nigorizake Raw



滓がらみのしぼりたてをタンクに置いて
4〜5日、静かに降り積もった白い部分だけ
を抜き取り瓶詰め。
弾けるような舌触りと米の旨味が凝縮し
たコクは、まさに冬場ならではの醍醐味。

〈酒質〉純米〈酒米〉兵庫北錦・五百万石〈精米歩合〉
70%〈ALC〉16度〈容量〉720ml, 1.8L

早春賦

槽場の臨場感溢れる

Sosyufu



一般的な搾りたてとは違う、搾り機から出たば
かりの生まれたての味。
搾って直ぐに瓶詰めすることで、本来は酒造現
場の人々しか味わえない贅沢をお届けします。
軽やかな香りと格別に若々しい風味の無濾過生
原酒。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉五百万石〈精米歩合〉60%
〈ALC〉16度〈容量〉720ml, 1.8L

〇△□純米吟醸

BIOSAKEの真髄を味わう

Bio Junmeginjo



宮垣農産(氷上町)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。
草木を思わせる凛とした香りに、豊かな土地を
感じさせるボディ。奥丹波の素晴らしい自然を
アンティーク瓶に詰めてお届け。

〈酒質〉純米吟醸〈酒米〉五百万石(有機農法)〈精米歩合〉
60%〈ALC〉16度〈容量〉720ml

王道を行く珠玉の美酒

純米大吟醸

冬のギフト



門外不出の原々種から栽培される正統純血種の兵庫山田錦。この「酒米の王者」においても、検査段階で特等以上に格付けされたものを使用し、時間をかけて丁寧に醸しました。凛とした香り、絹のような舌ざわりに原料米の素晴らしさと職人技を感じます。

〈酒質〉純米大吟醸〈酒米〉山田錦〈精米歩合〉48%〈ALC〉16度〈容量〉720ml, 1.8L

杜氏より一献さしあげる

卓

Taku

冬のギフト



春から秋は稲を育て、冬は蔵に籠って酒造り。杜氏・青木卓夫が原料米の栽培から醸造までを一貫して手掛ける特別醸造品。愛する地元への想いが結実した究極のプライベート純米大吟醸。

〈酒質〉純米大吟醸〈酒米〉五百万石〈精米歩合〉50%〈ALC〉16度〈容量〉720ml

人智を超えた天然の美禄

黄綬褒章の栄誉に輝く丹波杜氏青木卓夫が、醸し技の限りを尽くした逸品。

朝な夕なに神棚に拝礼し、無我無心の境地で仕込んだ酒は、一滴陶然、芳醇無比の奥丹波。

秘伝ゆえ醸造情報は非公開とさせていただきます。

〈酒質〉純米大吟醸〈酒米〉非公開〈精米歩合〉非公開〈ALC〉非公開〈容量〉720ml



傳

Den

冬のギフト

冷や良し 燗良し 燗冷め良し

創業から一貫して変わらぬ仕込みの当蔵の定番酒。職人たちは夜間作業前にこの酒を燗につけて暖を取ります。今季、清酒鑑評会の燗酒部門にて優秀賞を受賞した当蔵。様々な温度帯で楽しめる純米酒の底力をお楽しみください。

〈酒質〉純米〈酒米〉五百万石・兵庫北錦〈精米歩合〉70%〈ALC〉16度〈容量〉720ml, 1.8L

純米酒

Junmai



米の素性が光る自然酒セット

契約農家が有機農法で育てた酒米を個別に醸造したオーガニック純米酒。

○陽酒 | 古跡真一氏の山田錦。均整のとれたふくらみのある味。△雨酒 | 山崎農園の雄町米。優美な香りと芳醇な味わい。□土酒 | 宮垣農産の五百万石。淡麗な口当たりと美しい余韻。

○陽酒〈精米歩合〉60% / △雨酒〈精米歩合〉50% / □土酒〈精米歩合〉60%〈容量〉各720ml



三本の自然酒

Natural Three

冬のギフト

「サンタクロースって実在しないんだよ」

ある冬の日、クラスメイトの一人が得意げに語った。

その言葉は教室を大いに戸惑わせ、2つの派閥を作ったのだが、どちらに付くか決めあぐねた僕は、クリスマスの夜に事実確認を行うことに決めた。

当家にはサンタを迎えるためのルールがある。イヴの深夜、白髭の老人は酒造場の屋根上に降り立ち、釜場の真上にある煙突から蔵内に入る。その後、蔵の通路に面した子ども部屋の窓からプレゼントを置いていく。外から窓を開くことが出来るよう、子どもたちは未施錠で眠らなければならなかった。

来たるその日、家族全員が床に就いたのを見計らい、窓に鍵をかけて横になった。

「サンタの正体が噂通りであれば、この状態でもプレゼントが貰えるはずだ。」翌朝目を覚ますと、枕元の靴下の中身は空のままで、大きな失望感に苛まれた。藁にもすがる思いで25日の晩は窓を開けて眠ると、今度は靴下が膨らんでいる。憧れていたミュータントタートルズ(亀の忍者ヒーロー)への変身セットだった。急いで間に合わせたような段ボール製の甲羅を背負い、僕は晴れて“サンタ信者”に仲間入りをした。

当時、当蔵は新銘柄「奥丹波」(現在の“木札”)を世に送り出した頃だった。今では看板酒となった木札も発売当初は鳴かず飛ばず、年の瀬には蔵元自ら地元の民家にポスティングして回ったという。振り返れば、慌ただしく余裕のない酒蔵の歳末で、クリスマスは子ども心を満たしてくれる唯一のイベントだった。そんな思い出があるからか、今でも木札が仕上がる時分には、幼いころのあの高揚感が変わらず蘇る。

さあ、この冬も鍵を開けて、聖夜を過ごすことにしよう……

蔵元 十二代目 山名

奥丹波 蔵元



山名酒造株式會社

創業江戸享保元年



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>