

# のんべえ毎日

20才未満の飲酒は法律で禁止されています。

平成26年9月号/通算216号

酒米についでのお話

## 峰の白梅 特別純米 ひやおろし

使用米  
たかね錦・五百万石  
【淡麗辛口】



秋を味わい、菊盃ラベルで秋を愉しむ

720ml(税込)  
**1,490** 円  
福井酒造(新潟市)



### 酒造りを待つ酒蔵

酒蔵には四季の顔があります。

酒蔵を訪ねると季節によって雰囲気違ってきます。蔵人が真剣な面持ちで酒造りする時の緊張感漂う現場も良いですが、個人的には真夏の蔵人の少ないシンと静まり返ったヒンヤリとした酒蔵が好きです。

秋、収穫の季節となると産地から酒蔵に酒米が次々と入荷してきます。上の写真は高の井酒造(小千谷市)さんを訪ねた時の様子です。新潟県の代表酒米「五百万石」が山積みでした。この酒米が精米機にかけられて酒造りに適した粒にまで磨かれて目的のお酒に使われるのです。

酒造りというと「麴造り」「仕込み」などの様子が馴染み深いところですが、ご存知のように日本酒造りは実に複雑な作業工程があるのです。表にはほとんど出てこない蔵人たちの日々の苦勞の結晶が積み重なって「米と水の芸術」とも言われる美味しい「日本酒」を楽しむことができます。

十月一日は「日本酒の日」。

その日を前に酒蔵は少しずつ活気を増していきます。



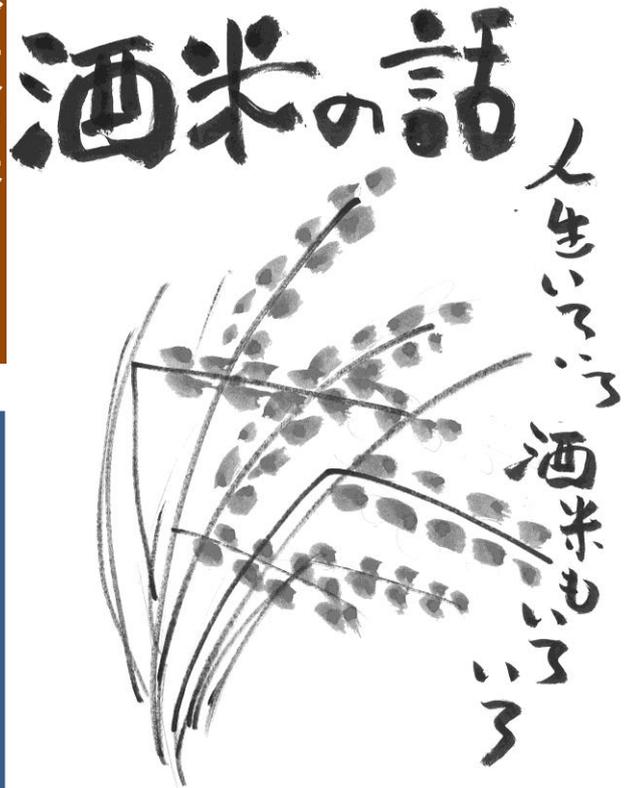
「のんべえ毎日」  
編集担当  
酒の新茶屋  
女将 片山静江です。

酒の新茶屋 2階ぎやらりいBOR

## 濁川清夏油絵展

Seika Nigorikawa

10月2日(木)~31日(金)まで



**「飯の米と酒米は違います」**

日常に食べているお米はコシがあつて粘りがよいほど良いとされますが、清酒造りには不向きな米なのです。

酒造りに向いている米は、粒が大きくて、タンパク質や脂肪分が少ない方が良く、飯米とは区別して「酒造好適米」と呼ばれています。

「酒造好適米」と呼ばれる品種は百種類以上あつて、近年では一時途絶えた酒米にも注目が集まっています。

新潟の酒蔵では漫画「夏子の酒」のモデルになった幻の酒米「亀の尾」などは有名です。

今回は代表的な酒米のお話をさせていただきます。

**酒米の王様と言われる「山田錦」**

酒米「山田錦」の産地は兵庫県で生産の八割を産していますが、その中でも最も優れた「山田錦」を産する地域は「特A地区」として指定されるほど貴重な酒米です。

「酒米の王様」「白いダイヤモンド」とも呼ばれ、高品質の酒造りには欠かせず、特に鑑評会出品酒のほとんどがこの酒



**米どころ新潟の代表酒米「五百万石」**

米どころ新潟は「地酒王国」と呼ばれ、スツキリと喉越しの良い「淡麗辛口」で知られていますが、その主流をなす酒米が「五百万石」です。

日本一の作付け面積をもつ酒米ですが、原産地である新潟で昭和三十二年に生産量が「五百万石」に達したことからこの名がつけられました。

**十六年の歳月をかけついに完成！山田錦×五百万石の酒米「越淡麗」**

酒米の王様と言われる「山田錦」と新潟の土地で栽培に適した「五百万石」。新潟県ではこの夢のコラボをナント十六年の歳月をかけて実現しました。

新潟での栽培に適して、しかも「山田錦」を超える品質をめざ

**酒造好適米のルーツ「雄町」**

「雄町米」は、備前（岡山県）の篤農家「岸本甚造」が、安政六年頃に伯耆大山へ参拝した帰り見つけたわずか二本に穂を持ち帰って、選抜を重ねて、慶応2年に育成したものとされています。

それが「山田錦」や「五百万石」など酒造好適米のルーツになっているのです。

百年以上も前に発見され、明治四十一年には岡山県の奨励品種となりました。

この酒米の特徴は実に味わいがふくよかで香り高い。通称「オマチスト」というほどその魅力にはまるファンは多い。

新潟県でも美の川酒造（長岡市）では素晴らしい雄町米の酒造りをしていたのですが、今年六月末に蔵が永年の歴史を終えたのは本当に残念でなりません。「オマチスト」である私は、新潟県内で「雄町米の酒」の復活を切望しています。

**まだまだあります「酒造好適米」**

**美山錦**  
長野県から東北にかけて栽培される酒米で、香りはあまり高くありませんが、比較的辛くなくて米の味がします。

**一本**  
「五百万石」を母に「豊益」を父に開発され、高精白で割れが少なく吟醸酒に使用されます。

**高嶺錦**  
新潟の高嶺地に適した酒米でスツキリとしキレのある味が特徴です。

**夢の香**  
福島県が独自に開発した酒米。爽やかなコクが特徴。

**華吹雪**  
「亀の尾」と「山田錦」の特徴を兼ね備えた華やかな香りとキレがあります。

**菊水**  
芳醇な香りと深くやわらかな味わいがある。一時途絶えた酒米を菊水酒造（新発田市）がわずかに二十五粒の種籾から復活させた幻の酒米です。

※※※※※  
清酒は「米」からできるお酒です。酒米の特徴を知り尽くした優秀な杜氏のもとで、それぞれ酒米に応じた酒造りがされています。  
酒米にこだわった酒選びをすると今までにない奥深い楽しみを発見できますよ。

酒の新茶屋地酒頒布会



今月のお酒九月



二つの蔵の「特別純米」で「ひやおろし」のみくらべ  
■峰の白梅 ひやおろし 特別純米

福井酒(新潟市)

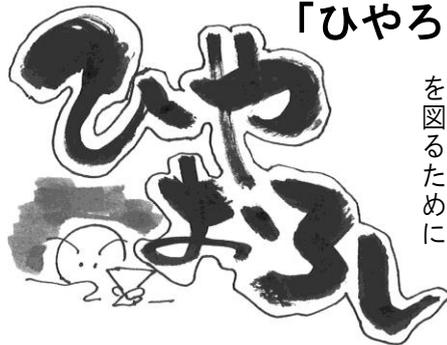
・精米歩合:60% ・辛口  
・原料米 たかね錦、五百万石  
・アルコール度数:16-17%  
新潟淡麗を代表する酒蔵らしいスッキリとし味わい。

■妙高山 ひやおろし  
妙高酒造(上越市)

・精米歩合:60% ・辛口  
・原料米 こしいぶき・五百万石  
・アルコール度数:16-17%  
大寒の頃に仕込んだ特別純米酒が一夏の熟成を終えて新酒がほどよく熟成した味をお楽しみください。

「いかがで酒の会」は毎月ご自宅へ旬の地酒をお届けします。720ml×2本セット  
毎月 **3,800 円** 会費  
■送料など諸費用すべて込  
■ご入会随時  
■お申し込みは酒の新茶屋様

ひと夏の熟成から生まれるまろやかさ  
「ひやおろし」と「秋あがり」はどう違う？



「ひやおろし」は、「冷や卸し」と書きません。四季のある日本では、秋を告げる酒「旬の酒」として知られています。日本酒は寒造りが主流で春先に新酒が出来上がります。その酒を「火入れ」という作業を通して「加熱殺菌」しタンクで貯蔵して順次蔵出し販売されるのですが、高温多湿の真夏には、品質の安定を図るために

さらにもう一度「火入れ」作業をほどこしての出荷が主流となります。厳しい夏を過ぎて外気温とタンクの中のお酒の温度が同じくなる頃にじっくりと夏の間に熟成されたお酒が「火入れ」をせずに「生」のまま、つまり「冷や」のまま詰められ「生詰め酒」として蔵出しされるので「冷や卸し」と言われず「生詰め酒」は一年中存在します。また、秋の旬の酒の呼び名として「秋上がり」という言葉聞いたことがありませんか？



今年五月から運行される気のイベント列車「越乃syukura号」。今年十一月三十日まで毎金土日曜と祝日に運行されます。車内では地酒の試飲やジャズまたはクラシック生演奏も楽しめるという夢のような列車旅が楽しめます。写真は青海川駅に停車中の越乃syukura号。下りの復路では二七分の停車時間を皆さん楽しんでいきます。

秋も走ります。「地酒イベント列車」



いくつ知っていますか？  
「酒」のつく面白熟語  
酒鬼(しゆき) 大酒のみのこと  
酒色(しゆしよく) 酒と女  
酒仙(しゆせん) 酒大酒を飲んで俗世の煩わしさを超越した人  
酒徒(しゆと) 酒ばかり飲んでぶらぶらしている人  
迎え酒(むかえさけ) 二日酔いを発散させるために飲む酒

※このお酒のご注文は「きしなみ酒店」さんに直接お願いいたします。

■会津錦 純米生原酒 辛口タイプ

<http://www.t-sakaya.com/SHOP/AN100020.html>

初の純米酒のひやおろしです。敢えて、生原酒で出してきました。

米の旨味を感じて下さいね。  
720ml **1,400円(税込)**

小さな酒屋 (有)きしなみ酒店  
福島県福島市天神町 1-24  
☎電話 024-534-3940



県外の笑売仲間情報  
福島駅から徒歩数分の天神町にある「小さな酒屋 きしなみ酒店」さんは、当店と「日本酒」で知り合った「笑売仲間」です。当店には無い福島の地酒を中心に県外のお酒も揃っています。お店もHPもぜひ一度覗いてみて下さいね。「酒の新茶屋から」の一言で何かサピスあるかもです。

蔵元直送！九月に入荷する限定酒情報

半年間雪の中で熟成させました。

●九月十七日発売予定！  
室温2℃、湿度約93%  
で一定している雪室の中は  
酒の貯蔵には最も適した環  
境です。雪国ならではの「雪  
室貯蔵」という熟成法でじ  
つくり半年という時をかけ  
て蔵出しされます。雪で育  
ったまるやかな味です。

- 蔵元 原酒造(柏崎市)
- 契約栽培米たかね錦使用
- 精米歩合 麴米 50% 掛米 60%
- 日本酒度 +0.5(中口)
- アルコール度数 16-17%

銀の翼 雪囲い貯蔵酒(化粧箱入)  
720ml **2,270** 円(税込)



●年に二回(春・秋)だけ発売！  
雪中梅純米酒

雪中梅の純米酒は昨年夏までは、特別純米のみでした。

蔵では「より多くの人に気軽に楽しんでいただける純米酒」ということで昨年10月1日に「純米酒」を新発売しました。そして、今年からは春と秋の年に二度の発売ということで、今年は9月中旬の蔵出しとなります。

今回は、麴米に五百万石、掛け米には大胆に山田錦を使用しましたので、新しい純米酒のふくらみある味をご堪能ください。

- 蔵元 丸山酒造場(上越市)
- 精米歩合 63%
- 日本酒度 -3(やや甘口)
- アルコール度 15.5%
- 酸度 1.7 ■アミノ酸度 1.5



雪中梅 純米酒  
720ml **1,510** 円(税込)

酒名は伝説の大滝「蛇逃(じゃんげ)の滝」にちなんだ【超辛口酒】

伝統的な辛口造りの原酒をじっくりと熟成させて割水をせずにそのまま生詰めにした

辛口好みが唸る旨さです。

- 蔵元 河忠酒造(長岡市)
- 精米歩合 65%
- 酸度 1.4
- アルコール度数 20-21%

想天坊 じゃんげ  
超辛口二十度生詰  
1800l **2,060** 円(税込)  
720ml **1,030** 円(税込)



燗冷まし  
コーナー

■先日の仲秋の名月の翌日は月が地球にもっとも近づいて大きく見えるという「スーパームーン」でした。■空(カラ)にした財布を満月にかざすとお金が入ってくる。■そんな迷信を、そうと知りつつやってしまった私ですが、今のところ効果はまだのようです。いまだに効果は出ていないところをみるとやはり迷信のようです(笑)。■最近「雪の中貯蔵酒」も「ひやおろし」もすこしずつ蔵出しが早くなっているような気がしますが、季節は先取りが良いといひながらもお酒に関してはちよつと早すぎるのはどうかと思っております。■「ひやおろし」も本来はタンクの温度と外気温が同じくらいになる十月上旬です。■来月その頃に入荷予定の「和楽互尊 ひやおろし」ありますのでどうぞ御楽しみにしてください。

酒の新茶屋店長

●北陸高速道米山インターから1分。国道8号線沿い「米山大橋」入口

北国街道/越後地酒の関所 **酒の新茶屋**

〒949-3661 新潟県柏崎市青海川 872 電話 0257-26-2522 FAX0257-35-5333  
■定休日/毎週水曜日 HP 検索→酒の新茶屋

酒の新茶屋フリーダイヤル **0120-980-885** (9:00-21:00)

