

◇ 酒蔵さん、頑張って！ ◇

こんにちは。新洋技研です。ようやく春めいてきました。酒造りも終り、ホッとされているお蔵、まだまだ、というお蔵もあることでしょう。

さて、今日はある蔵元さんに伺ったときのお話をちょっとご紹介いたします。

この蔵元は2000石規模のお蔵ですが、**早くから杜氏制度を廃止し、地元の若手で酒造りを行うことを決断されました。**最初は不安もあったでしょうが、今は安定したとても良いお酒を造りつづけておられます。

社長さん曰く、「最近はお父^{オヤジ}の権限がなくなってきたからねえ、奥さんはやれカルチャーセンターだ!洋服だ!と高いもんこうてる（買ってる）が、親父の晩酌は安いパック酒で済ませている。パック酒とじゃあ勝負にならないし、勝負をしちゃ中小の蔵元は生き残れない。だからうちは売れるような、高額の商品を造るんだ。」と……。女性としては非常に**耳の痛い**話ですが、(ちなみに私にはまだだんな様なるものはいませんので悪しからず)それが現状なのかなあと思いました。こちらは普通酒の1,700円~2,000円クラスの商品は売上が落ちているものの、3,000円~4,000円代の商品はあまり落ちていないとのことでした。

実際昭和48年には日本酒は**970万石**造られていたものが、昨年はついに600万石を切り、**583万石**まで落ちてしまいました。「ちょっとたりない」くらいが購買意欲をそそるポイントのひとつかな、とも思うので、600万石くらいが妥当な線なのでしょうが、しかし！**価格がついていかないのはなんとも残念な話**です。

「あまご」の燻製にしたづつみ

先日、つり好きの弊社某次長が「あまご」を釣ってきました。

会社で燻製をつくろう、というのです。

そんな簡単にできるのかなあ、と思っていたら、ちゃんと道具があるんですね。さくらのチップを使ってガスコンロの上でつくってくれたのですが、これがまたうまい!! 初めて食べた私は感激してしまいました。

ついでにチーズも燻製にしたのですが、これも酒の肴には抜群。社内でお酒はちょっと……でもついつい日本酒が恋しく思われたのでした。

「燻製」の作り方が知りたい方はどうぞお問い合わせを。

某次長曰く「懇切丁寧にご説明いたします。特に女性の方

とのことでした……。(^_^)

豆知識 人間「すなお」がいちばん!

「すなお」の語源は「ス直」と書き、さらに「主直」となるそうです。すなわち「主」なるものに「そぐう」という意味からなるそうです。赤ちゃんの時は私も「すなお」だったんだろうなあ……
某主任「今は??」 「う〜ん……………」。

下手な編集でごめんなさい……

前回初めて皆様に手作りのDMを送らせていただきました。これからも、このような形で徐々にバージョンアップしながら皆さまにお届けしたいと考えています。今後とも何卒宜しくお願い申し上げます。



(不慣れな編集者)



時代の喧噪を離れ
やすらぎのひとときを
お楽しみください

ペパーミントの種