

お客様様各位 元気通信

あおうめ酒

梅酒のカリカリの青梅を、江戸切子の涼しげなグラスに入れ氷と清酒を注ぐ。そこに梅酒を少量注ぎ足します。見た目も爽やかで、納涼の酒にふさわしいお酒です。

祝！醸造試験所百周年、行ってきました記念講演会

こんにちは。梅雨前のすがすがしい季節、いかがお過ごしですか？

この5月26日に開催された、醸造試験所百周年記念講演会及び翌日の全国新酒監評会一般公開に行ってきました。記念講演会の参加者数はざっと数えて二百数十名、会場は広島大学のサタケメモリアルホールでした。初めて広島大学へ伺ったのですが、その敷地面積の広さにびっくりしました。良好な学習環境に、とても羨ましく思いました。講師は酒類総合研究所の高橋理事長、日本醸造学界会長の秋山裕一氏、日本酒造組合中央会の児玉順一郎氏、大阪大学教授の山本隆氏、そして名誉き酒師であり音楽家の沢田知可子氏でした。酒類総合研究所がどのようなことをされているのか、そしてその百年の歩みを聴き、あらためて先人が成し遂げた研究の偉大さと研究所の意義を感じさせられました。また山本教授の講演でおいしい、幸せという脳から出される信号とアルコールがもたらす作用について、普段当たり前のようになっていることが実に複雑なシステムであることがわかり、人間ってすごいんだなあ」と感心させられ、沢田氏の誘いかけられるような語りや歌で、酒と音楽のコラボレーションの素晴らしさをあらためて感じました。

酒と、食と、音楽。これらは人間の持つ五感をフルに働かせ、人間性を豊かなものにするこの出来る、大変重要なものだと思います。美味しいお酒とそれにピッタリ合う料理の提供、そして心地よい音楽の提供ができる場がもっともっとたくさんあればいいな。

全国新酒監評会一般公開は毎年伺っていますが、今年も本当に大勢の参加者でお酒を利くまでがちょっと大変でした。嬉しそうな顔、残念そうな顔、様々な表情に、本当に真剣に取り組まれている皆様の熱意をひしひしと感じさせられます。来年も頑張ってください！来年こそは頑張ってください！と一人の愛好者として心から願っております。またたくさんの方たちと今年も再会できて嬉しかった日でもありました。

日本の野鳥シリーズ

ウミネコ哀れ



生産部 佐藤 弘

ウミネコは英語ではミューと鳴くらしい。だから英名はミューガル。「海にメダカがいるとは知らなかった」豆キスを釣り上げた兄をからかった。

兄はそれを舟近くで待つウミネコに放り、飛び立った鳥は魚が水面に落ちる寸前にくわえ捕った。

ナイスキャッチ。外野手が詰まった当たりのフライを好捕するダッシュを連想させる。この時期に新潟市の海岸で見られる本種は、生後1・2年のまだ繁殖に参加できない若鳥で、成鳥とは別種かと思う茶色だ。

いつの間にか兄はクサフグを投げ与えようとしていた。「止せバカ、死ぬぞ」私は声を荒げた。

「大丈夫、やつらはフグに毒がある事を知ってる」なる程ウミネコは身動きもしない。「性格悪いぞ兄貴」私は本気で腹をたてた。

兄が言う様に、ウミネコはフグに毒がある事を認識できる程賢いとは思えない。おおかた呑みこもうとして、膨れたフグを喉につまらせた経験でもあるのではないか。

他に与えた魚は、キスの外道に釣れたトラギス・エソ・メゴチだが、釣り上げるところから観察していて、投げる動作に入るやいなや水面を蹴って飛び立ち、もの見事に魚の落下点に入る。

さて01年の初秋、仲間達とシギ・チドリを観に近郊の砂浜を歩いた時のこと、背後30m程の渚に本種成鳥が無い降りた。口から出ている太い釣り糸が陽に光り、釣り針を外して欲しいと私達に訴えている様に見えた。

私は静かに間合いを詰めたが半分行ったところで飛び去る。これを2回繰り返して、もう戻らなかった。

空を自由に舞うカモメは、海で命を落とした男達の化身だと言う。そのカモメまでが天寿をまっとうできないのでは、哀しすぎないか。

酒蔵さんとの長ーいおつきあい

第1話

新洋技研工業（株）代表取締役 大辻英郎

私がまだ若かった（？）ころ、その町の資産家であった造り酒やさんを1日4~5軒セールスに回った。汽車・バスを乗り継ぎ、時には自転車を借りて・・・カバンの中味は断熱材とカタログに凶面。昭和26年頃の話だ。

少しづつ製造量が増え、品質向上にも心を配る社長さんと杜氏さん。

米の蒸し上がりにひねり餅をつくる杜氏さん。快心の笑みを浮かべ、ムロに引き込み、手入れをして種付けをする裸の杜氏さん、麴屋さん、そして助手の人々。温度計を要所に差し込んで床寝せの適温になると布と布団でくるみ、ほっとする一時。

「ムロが狭くて床の広さがほしい。」との声に、踏み込みをとって広くしたらどうかと提案し、見積・設計図を依頼された。このようにしながら6月頃に注文をいただき、10月までには完成をお約束して、夏の終り頃から職人をつれて蔵から蔵へと渡り歩いた。

空いている杜氏さんの部屋に泊めてもらい朝昼晩の食事もお願ひし、晩には1本の銚子がついたり、完成した時にはお膳が並べられたりと、心からのもてなしをいただいた。

造りの時にお邪魔したところ「熱持ちも良いし乾湿差もとれるよ」と言われて嬉しくなった。蔵内を案内していただき、吟醸の仕込みを見学したのもそんな時。広敷で囲炉り火を囲んで、ちょっと色気も含んだ楽しい話を聞いたことが今も懐かしい。

次号へつづく

フラワーセラピー
なでしこ

ピンクの花は、ストレスが消え、気持ちがやさしくなり、肌のつやがよみがえって若返るそうです。

「なでしこ餅」

餅米2カップをといで、水に2時間浸しザルにあげる。

なでしこの花びら（花輪6ケ）は洗っておく。

餅米と水2カップを3~4分ミキサーにかけ、花の半分を入れ、さらに5~10秒攪拌し、ペースト状になったら容器に移し残りの花を混ぜラップをして電子レンジで5分加熱すると、つきたてのなでしこ餅になります。

撫でたくなる花 “なでしこ”とは思わず撫でたくなる子という意味で、花の小さく愛らしい様子を表しているそうです



小泉内閣メールマガジン

読者登録をされている方も多いと思いますが、サイトはこちらです。

小泉内閣に対する意見なども送れます。（ま、返事は判で押したような内容ですが・・・）一人一人の声は小さくてもまとまれば大きな力になる・・・かな~（^_^）

<http://www.kantei.go.jp/jp/m-magazine/>



新洋技研の試み

私たちの仕事はお酒の設備を通じて日本酒メーカーさんのお手伝いをさせていただくことです。

日本酒メーカーさんが元気でいてくださればこそ私たち。

では日本酒メーカーさんの元気はどこから・・・？

それは「お酒の飲み手が日本酒を愛飲して」くれること・・・。

そんな「お酒の飲み手の声」を聞いてみよう、昨年「地酒の趣向調査」を実施しました。

調査対象は日本酒愛好会「たる味会」の参加者を中心とした、首都圏・甲信越エリアの日本酒を愛する方々です。また、地酒を取り扱う酒販店の意識調査も合わせて行いました。

アンケートの集計は行政・官庁からもアンケートや市場調査を受託している専門に依頼しました。

協力してくれた人たちは「自分たちの声が、少しでもメーカーに届いてくれるなら」と、喜んで協力をしてくれました。

「マーケティング」というと何かとても大掛かりな、コストのかかるもののような感じを受けるかもしれませんが、もちろん、そういったものもあるでしょう。

しかし、そんなに費用を掛けなくてもマーケティングはできます。

「この酒はいつ、どこに、どんな人に、どんなふうにも飲んでもらいたいのか、どうすれば売れるのか？」こんなことも新洋技研はメーカーさんと一緒に考えて行きたいと思っています。ちょっと興味があると思われる方、お声を掛けてみてください。ただしマーケティング専門の会社ではないので数（？）に限りがございます。

悪しからずご容赦願います (^.^) m(_ _)m