

## 山の酒・大雪渓 蔵元便り 2011 水無月

いつも 山の酒・大雪渓を ご愛飲頂きまして誠にありがとうございます♪

例年よりも早く、長野県も梅雨入りしました。  
これから、ジメジメした日が続く  
気分も暗くなりがちですが、瓶詰め工場内は  
安部さんを筆頭に、明るく元気な笑い声が響いています。

来月からは酒かすの詰めが始まります。  
大きなタンクから酒かすを掘り出し、袋に詰めるまで  
全て手作業なので、体力のいる仕事なのですが  
毎年大勢のお客様に喜んでいただいているので  
今年も皆でがんばりたいと思います。

今年の酒かすは、どんな味になっているのでしょうか。  
お楽しみに!!

売り場

安曇野は新緑の美しい季節になり、  
山も瑞々しい木々の香に包まれています。  
花や木も早すぎる梅雨の雨に打たれ、  
調子がくるってしまうかもしれませんね。

今月で蔵は酒造りも終わり、片付けまでほぼ終了しました。  
緊張感から解放されゆったりした気分で過ごしていますが、  
遊んでばかりもいられません。

酒を造っていない時期にしかできない仕事もあります。  
醸造期間中、休むことなく稼働している機械のメンテナンスは  
この時期重要な仕事です。  
出来ることは自分達で修理、塗装などもします。

貯蔵している酒の熟成具合をみたりする管理も重要な仕事です。  
きき酒をして出荷の順番や調合などを考えます。

来月になれば酒粕の出荷も始まります。  
夏に出る粕は主に漬物用です。

5～6トンほどの大きなタンクで板粕を熟成させたものを  
タンクの中に入れて掘り出し袋に詰めます。

文章だけでは想像もつかないでしょうが、

体のあちこちが筋肉痛になるとても楽しいお仕事です。

酒造り担当の社員の夏はこのような作業になります。

蔵人 久保

各地 梅雨入りし始めたとの事、皆様いかがお過ごしでしょうか？

せつかくの休日も 雨降りですと家の中で過ごす時間が増えますね。

初めは 出来るだけ有意義な1日を!

なんて張り切って掃除やら何やら手をつけるのですが

お洗濯しても結局乾かないし

なんだかスッキリしません…

こうなったら もう 遊んじゃおう～と

友達から貰ったまま手をつけていなかった

「紙で作る動物シリーズ ゾウ」を作ってみたら

完成を目前に娘に連れて行かれて脆くも崩れ、

ゴミと見なされ「ポ～イっ」とゴミ箱に入れられました

…トホホ

いずれにしても お出掛けを諦めた日は

もう飲んじゃお♪って感じですよ。にひひっ

そういえば

最近、流行りの調味料 塩麴(しおこうじ) ってご存知ですか？

米麴と塩、お湯を混ぜて麴を糖化させ、

10日間常温に置き1日1回かき回す。

すると、旨味たっぷり!

しょっぱくてほんのり甘い塩麴が出来上がります。

↑を、主人が作ってくれたので

ラーメン、うどん に試してみました。

さっぱりして美味し～い♪

昨夜は肉味噌に入れてレタスで巻いて食べてみましたが大好評でした。

なかなか応用の効く万能調味料のようです!

次はドレッシングにも使ってみようかな～

とか、色々考えると楽しいです。

お酒を片手に、じっくり時間をかけて

美味しいお料理を作る というのも、

雨の日にピッタリですね～

<http://www.jizake.co.jp/order/order-season.htm>

少し肌寒い日もありますが

皆様どうかお元気に楽しくお過ごしください。

姉

想像以上の早さで突入した梅雨…  
今から今年のお米の出来が心配です。。。

日照時間が足りないと、多くのお野菜にも影響が～!!

放射能の影響が出ていない長野県は  
きっと全国の皆さまのお役に立てるはず?!  
しっかり美味しく元気に育ててもらわねば。  
太陽さん、ガンバって!

さて、会社のみんなで 塩麴 を試したのですが…  
ん～。。。。  
姉の意見と符号せず。。。。  
(…料理の腕前の違いでしょうか??)

お茶の時間に そのまんまドレッシング として頂いたのですが  
とってもしょっぱくて…応用も考えつきませんでした。。。

本もバカ売れの 魔法の調味料 のはずなので  
正解は…姉の感想なのでしょうね。  
アレンジ不足だったようです。

冷蔵庫で保管すれば長く保つとの事なので  
スーパーなどで見かけた方は  
是非お試しください。  
あなたの感想は…どっち????  
(懐かしの どっちの料理ショー 的な感じをお願いします)  
皆さまのご感想をお待ちしております。

夏に向かって紫外線も強い時期ですので  
美味しい日本酒で 美白 もお気を付けてください♪

妹

皆様にとって ステキな月 となりますように…

\*\*\*\*\*  
大雪溪酒造(株) 蔵元一同 info@jizake.co.jp  
URL: <http://www.jizake.co.jp> E-MAIL: jizake@jizake.co.jp  
TEL:0261-62-3125 FAX:0261-62-2150  
〒399-8602長野県北安曇郡池田町大字会染9642-2  
\*\*\*\*\*