

## 山の酒・大雪溪 蔵元便り 2011 神無月

いつも 山の酒・大雪溪 をご愛飲頂きまして誠にありがとうございます。

---

前号に引き続き、今後の 蔵元便り につきまして  
メール配信ソフトを変更致しますので  
再度のご登録、宜しくお願い致します。

<http://www.jizake.co.jp/present/index.php>

---

先月台風を避けて一斉に始まった稲刈りも残すところわずかとなりました。

すると…「今までどこに隠れてたの?!」という位  
沢山の赤とんぼが急に現れ、一気に秋の気配を感じています。

あんなに暑かったのが嘘のように朝晩は冷え込んでいるので  
今年の紅葉は期待出来るかも～?!  
と毎年ワクワクしておりますがはてさて、今年はどうなりますでしょうか??

いつもなら、今日から  
蔵人の蔵入り(=くらいり)第一弾で  
爽やか笑顔の ダンディー奥原さん が賑やかしてくれるのですが  
今年はみーんな揃って来月から。。。  
楽しいみんなに会えるのが待ち遠しいなあ。

でも、今年もお酒造りは今月からスタート予定でおりますので  
蔵の中は長瀬杜氏たちが着々と準備を進めております♪

蒸し米・麴・酒母…う～ん、早く食べたーい!!!!  
美味しい新酒も呑みたーい!!!!  
と、相変わらずわがままな新妻でした。

薄井(妻)

雨が降るたびに、季節は秋へと変わり朝晩は冷える安曇野です。  
この時期安曇平の晴天の朝には、霧がよく出ます。  
太陽に照らされて、真っ白な霧が晴れると、  
刈りとられて、はぜ掛けにされた稲、  
その向こうには秋の空を背に有明山がよく見えます。  
県外育ちの私には物語りの中のような景色です。  
そして有明山を愛する私は、有明山神社で神前式を挙げたくらいです。

今月から酒造りの準備が始まりました。  
半年使っていないので、仕込みに使う部屋の床、  
壁はもちろん天井、蛍光灯まで徹底して掃除、殺菌をします。  
その他にも酒造りに使う、道具類も磨き上げます。

麴や酵母と微生物を扱う仕事には欠かすことのできない工程です。  
来月半ばには、洗米が始まります。

私事ですが現在 グアム・パラオ に  
ハネムーンに行っています。  
初めての海外旅行にワクワクドキドキです。

皆様のもとに新酒が届くまでもうしばらくお待ち下さい。  
蔵人 久保

こんにちは有賀です。  
今、安曇野は稲刈り真っ只中です。  
台風の後には晴天が続き、着々と進んでいます。

酒米の質は平年並みですが、収穫量はやや少なめだそうです。  
(by JA大北出身 荒井さん)

10月は「吟爛」が発売になります。  
<http://www.jizake.co.jp/>  
去年から始めた 吟爛 は、純米吟醸をお爛してのむ贅沢なお酒になっています。  
なかなか好評でしたので、まだ試していない方は是非飲んでみてください。  
売り場 有賀

蔵便り2度目の登場になります薄井結行(うすい ゆうき)です。  
9月中旬から大雪溪酒造の周りの田んぼも稲刈りが始まり、  
秋が深まっているのを実感します。

「秋」といえば「食欲の秋!」  
長野は、リンゴやぶどうなどの果物  
栗やくるみといった木の实  
他にもきのこ、特に松茸は日本を代表する産地になります。

秋のおいしい食材をつまみに大雪溪を一盃、  
「日本人で本当に良かった!!」と感じる至福の時間を楽しみに  
1日1日を頑張っております(笑)

さて、今月より大雪溪も酒造りが本格的に始動します。  
今年度は私も長瀬杜氏のもとでみっちり酒造りに携わろうと思っております。

皆様に「やっぱり(今年も)大雪溪は旨い!」と  
思っていたけりようなお酒が造れるよう精一杯頑張りますので  
今までと同様、大雪溪をご愛顧下さい。  
薄井(夫)

---

前号に引き続き、今後の 蔵元便り につきまして  
メール配信ソフトを変更致しますので  
再度のご登録、宜しくお願い致します。

<http://www.jizake.co.jp/present/index.php>

---

\*\*\*\*\*  
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](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  
\*\*\*\*\*