

軽部町

月々便り

2号 2003.11・12

いや・・・まいりました。

「メルマガに続いて新聞も毎月出されるのですか?」「がんばってください」と言うお声を多数頂きました。「毎月・・・?」「月々とは月が二つで二ヶ月おきという意味で使用したのですが・・・」まいりましたね。さすがに毎月はまだ無理です。皆さんからのご要望が多数あればその時に考えます。そうなればいいんですが・・・「軽部村便り」二ヶ月おきの発行です。混乱させてすみませんでした。

に呼んでいました。現在もこの習慣が残っているところもあります。しかし、最近では四季醸造(年間通して酒造りを行う)の蔵も現れ区別が判然としなくなってきました。

赤磐雄町米物語

「赤磐雄町米」醸造の魁として「酒一筋 醸造元 利守酒造」が守り続けている「赤磐雄町米」の復活までのお話です。
「雄町はいい米じゃが・・・」「んじゃの!背が高いけん風がふいたら倒れるしの」
「おまけに肥料や田んぼの選り好みはげしい」



【新酒】しんしゅ
新酒の季節です。新酒についての明確な規定はありませんが、通常酒造年度を基準にして呼ばれる事が多いようです。酒造年度(BY)は七月一日から翌年六月三〇日までの一年間をい、その年度に醸造された清酒で年度末の六月三〇日までに出荷されるものを新酒と呼びます。



昭和四〇年以前は酒造年度が一月一日から翌年九月三〇日までの間であったため、この期間を基準

れる雄町しかないと思わんのかね!

「平均気温一四度、花崗岩質の砂壤土で細かな礫が含まれた通気性の良い土壌」
「迷う事はあるまい」「やりましよう!村長」

「我が軽部村で日本一の雄町を作りますよう!」
そして農民を説得する日々が続いた。これが「赤磐雄町米」誕生の時でもある。

「どうです、この心白(しんぱく)加賀美村長は、全国の酒造家を歴訪し酒米としての「赤磐雄町米」の優秀性を説いて歩いた。
「赤磐雄町米」の生産は、軽部全村に広がって行くのである……つづく

旬

【黄なら】きなら ユリ科ネギ属

岡山で「なら」と言えば「黄色」と言うほ どポピュラーな物です。
黄ならは、普通のニラを軟白させた(光を遮断して栽培する)野菜です。中国や東南アジアが原産と言われ、中国では古くから食材として使われていました。



日本での歴史も古く「古事記」や「日本書紀」にも登場するほど。当時は薬として用いられていたようですが。これからの寒い季節はお鍋に入れて日本酒で乾杯。

酒

一筋が飲みたくなったら?こんなお店があります。

▽「車すし」

岡山市表町三一二一

086-231-6585 定休日:日・祝日

営業時間 17:00~24:00

前述で紹介した「黄なら」を使った握り鮎が頂けるお店です。瀬戸内の旬の魚を使用し、舌を染ませてもらえるお店です。「黄なら」の握りずしは是非一度岡山にお見えになったら召し上がって下さい。穴子もおすすすめ。

新桃太郎物語

桃太郎の昔話は、皆さんご存知だと思います。この「新桃太郎物語」は、皆さんから寄せられた新話を元に作られた笑話です。

桃太郎は、犬、猿、雉(キジ)鳥に鬼退治にきました。

桃太郎はおばあさんにつくってもらった「きび団子」を腰にぶら下げました。三匹の従者である動物たちは、「お腰につけたきび団子、一つください、お供します」といって、桃太郎の従者になりました。このいきさつには、いろいろな異説があるのです。



いま日本の人口は一億二千万人、犬は一千六百万頭もいるそうです。

犬という動物は、羊よりも古くから人類になじんでいたそうです。家畜は、人間に使役を提供するか、乳を飲ませるか、食肉となるか、何らかの役に立つものなのです。

が、犬はほとんどそのような役に立っていません。それでも、人間が生活しているところに必ず犬の姿があるのです。

岡山では、小魚のママカリがたくさん穫れます。分類学上はサツパ(にしん科)。つまり多産系なので産卵期になると、岸辺を埋めるように寄ってきます。

小魚の一種ですから、おいしい反面、鮮度が落ちるのも早いのです。そこで焼いて酢に漬けることで保存性を高め、おいしく食べます。

ご飯といっしょにすれば、「すし」となりますね。桃太郎の家でも、「ママカリすし」を作りました。

魚のにおいに敏感なのは猫です。「ニャー」と猫で声でやってきました。猫の動きを見守っていた犬もきましたが、少し離れたところにチンマリと座っていました。桃太郎は、その控えぬ犬に、「そーら、ママカリだあ」といって酔めしを投げ与えました。犬はたくみに「パクリ」と受けました。

これが桃太郎と犬の主従のきずなのではまりなのです。きび団子ではなかったのです。ママカリだったのです。

やがて桃太郎は鬼ヶ島にでかけることになりました。一人で行くのは寂しく心もとないですから、いつも飯を与えている猫と犬に声を掛けました。「出かけるぞー、ママカリをやるぞー」と。

猫はにおいがしなければ近寄って来ませんが、犬はかけ声を聞いただけで飛んできました。後に「パブロフの条件反射」といわれる習性です。こうして犬は鬼ヶ島征伐の一番目の従者になったのです。

むかしばなしでは、「きび団子」が話のきっかけになっています。こちらは保存がききますので、地元産振興のためにこちらを選んだという話です。

「ママカリに酒があれば、鬼ヶ島にだって、一筋道(ひとすじみち)だあ」とこの土地の人たちはいいます。それを「酒一筋」という酒銘にしている蔵もあるという話です。

作 さとう(津山市在住)
投稿頂きましたさとうさんには旬の「酒一筋」を一本送らせて頂きました。皆さんも桃太郎新話をご存知でしたらお知らせ下さい。

皆様からのお便り原稿オマチしております。

編集後記

皆様からあたたかいお便りを頂戴致しました。

「なつかしい地名が出てき興味ある内容です。次号楽しみにしています」

「月々便りいい企画です。作り手の思いが伝わってきます。がんばってください」

などなど本当にありがとうございます。二ヶ月に一度の発行になりますが、これからもよろしくお願い申し上げます。

無事十月に稲刈りも終わり、蔵の中は新酒の香りでいっぱいです。先ごろ行われた広島国税局清酒鑑評会では「最優秀賞」を受賞する事が出来、今期酒造りへの励みとなっております。

今後とも応援よろしくお願い申し上げます。

明日香

発行 利守酒造株式会社

岡山県赤磐郡赤坂町西軽部七六二一

電話〇八九一五七三三一一七

FAX〇八九一五七三三九〇

E-mail: hitosuji@saketsujij.co.jp

編集人 明日香 <イラスト> 篤