



五〇年6haまで落ち込んだ。利守忠義が良い米で良い酒をと決心した時「赤磐雄町米」はすでに幻の米となっていた。

謹賀新年

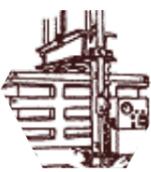


旧年中のご愛読にお礼申しあげます。はや三号、いやまだ三号と... 本年も皆様にお返し申し上げます。

ごま知識

豆知識よりもっと小さな知識(雑学)

【荒走り】 あらばしり 清酒もろみを压榨して酒と粕に分離する事を上槽、槽掛け(ふながけ)、酒揚(さけあげ)と言います。



槽(ふね)と言われる搾り機の中にもろみを入れ、た酒袋を並べて積み重ねていき、最初に垂れてくる白く濁ったお酒を荒走りと言います。

赤磐雄町米物語

「赤磐雄町米」醸造の魁の蔵として「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。

岡山県の作付面積 昭和一四年には3,312ha、昭和二〇年には1,106haに減少。昭和四五年22ha、昭和

「誰か、雄町を作ってるもんはおらんか?」

「この赤坂じゃ、もう雄町作ってるもんは一人もないのお?」

「いや...一人だけおんなるわ! 清野さんが」

「確かにワシの所で作っとります」「赤磐雄町米は魅力ある米ですかのお」

「ワシもその魅力に取りつかれたからこそ、消しちゃんらん思うて」

「ちっちゃい田んぼで細々と作ってきとるんですわ」

「しかしのお、利守さん」

「この赤磐雄町米で酒造ろうちゅうのは、ちよつと無理じゃなからうかのお」

「いやいや!赤磐雄町米が酒によろ合うとるといふのは十分承知しとります」

「じゃが、さつきもお話した通り。猫の額ほどの田んぼじゃけん」

「お酒造るだけの赤磐雄町米を作れちゅうのは無理な話ですわいのお」

「しかし!この赤坂の町にや田んぼはいくらでもあるじゃないですか」

「そりゃ田んぼはなんぼでもあります」「しかし人がおらんやろて」

「利守さんもよう承知しておろうが」

「あげんぎょうさんあつた赤磐雄町米が、なんでワシんとこしか残つたらんようになったか...」

「作りの難しいことは、ようわかっとります」

「しかし、これからの酒造りは変らにやいかんのです!」

「良い米でほんまもんの酒を造らにやいけんのです」

「兵庫の山田錦もい米です」

「しかし、私はこの赤坂の米で酒を造りたいんじゃ!」

「まつ、お父さんも利守さんも冷たいもんあがりなさいな」

「機械化や科学肥料などで楽を憶えた今の農家の人達が、果たして...」

「私が説得します!」

「その時は、是非種籾を分けてください!」

旬

【牡蠣】かき イタボガキ科

海のミルクと言われるほど栄養に富む牡蠣。一般的には隣の広島県が有名ですが、岡山も負けてはいません。日生(ひなせ)の牡蠣が有名です。一度、岡山産の牡蠣もお試下さい。寒い季節は黄にらと一緒にお鍋に入れて日本酒で一杯と言うのがたまりませんね...



酒

「すし処 ひさ田」

岡山県赤磐郡山陽町桜が丘西九丁目 一四 0869-55-9585

定休日:月曜日(第四火曜日) 完全予約制

新桃太郎物語

営業時間 12:00~14:00,17:30~22:00 おまかせ(十カ) 三五〇〇円・おつまみ(2品)とおまかせ(十カ) 五〇〇〇円

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。

お猿さんの行動を観察すれば、われ人類の知恵や文化の発達を知ろうと研究を続けている学者がおります。お猿さんは、地球上では人間に次ぐ知恵者なんだそうです。人間と猿の違いは、生活に道具を使うかどうかということにあるそうです。私たちが人間は、これが生活の道具だなんて意識せずにいるんなものを使いこなして

いますが、猿が使った道具は、これまで二種類しか観察されていません。一つは、木の孔に細い枝を突っ込んで、中にいる虫を釣り出すのと、クルミなどの殻をうち砕く専用の石を使った例です。ごく最近、特定の猿が、池の魚を捕るのに、パン屑を水面にまき散らし、集まった魚をすくい取った例が報告されています。意外に知恵者なんです。

ところで、原始的な酒づくりは、猿が醸したという話があるのをご存じですか。朽ち木の穴や石の窪みに、果物だの木のみだの穀類が溜まり、それが自然に発酵して酒になることがあるそうです。好奇

心の強いお猿さんは、お酒がどうしてできるかを理解し、木のうろや石の窪みに果物などを貯め込んで酒にしたというのです。

人間だって、いいお酒が放つおいしそうな香りに誘われれば、飲まざるにはいられません。そしてやりすぎて赤い顔になるのです。

むかしばなしの桃太郎は、悪いことをする鬼たちをこらしめるため、鬼ヶ島に行くことになりました。そのとき、家来として桃太郎についていったのは、犬、猿、雉(きじ)の三匹でした。昔話では、桃太郎はおばあさんが作ってくれたきび団子を腰にさげていたとあります。通りがかりに出会った動物たちは、「お腰につけたきび団子、一つくださいお供します」と桃太郎にお願いして家来になつたといわれています。ほんとうでしょうか。すでにお酒の味を知っているお猿は、いわば幸免でした。きび団子なんかには振り向くはずはありません。桃太郎は、おばあさんが仕込んだお酒をひさごに入れ、肩から斜めに下げていました。道の途中で桃太郎は喉が乾き、ひと休みしてひさごの酒をゴクリとやりました。そのとき、あたりにはあの馨しい酒の香りが漂ったのです。木の上でうたた寝をしていたお猿は、鼻をヒクヒクさせながら目を覚ましたのです。そしてひさごに入っているのがお酒だと気がつき、桃太郎にねだってお供になったのでした。

鬼ヶ島の鬼たちを平定した桃太郎軍は、平伏する鬼たちから、強



い酒を貢ぎ物として受け取りました。これが「鬼ごろし」という酒なのです。桃太郎は、それを持ち帰って、村の老人たちに少しずつ分けてやるうと思いましたが、少なからずのお酒は薬効があるので、ところがお酒好きのお猿は、喜んで仲間の目を盗んで、その酒をガブリガブリと飲んだのです。さあ、どうなるでしょうか。桃太郎の絵本を見てください。鬼たちの貢ぎ物を積んで村に帰る桃太郎の一行の絵を見てください。お猿の顔と、その格好をです。お猿の顔は、赤い顔をして、一人、いや一匹だけ、浮かれています。お猿は、飲み過ぎるとこうなるのです。「赤磐雄町」のようないいお酒は、楽しく飲めて、決して浮かせすぎるようなことはありませんよ。

編集後記

作 k・一平(岡山市在住)

新年明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願ひ申し上げます。

「私は、出張で全国色んな所に出掛ける事が多く、酒一筋を飲める店に行つてみたいと思うのですが、いくらかかるか判らなくて店に入れない。出来たらだいたいいくら位かかるかを教えてほしい」と言うご意見を頂きました。確かに知らないお店は入りづらいですね。飲めるお店でご紹介しているお店は、実際に私が行った事のあるお店のみをご紹介しております。ご安心下さい!で、早速今回から予算を入れてみました。 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 電話〇八六九一五七一三二一七 FAX〇八六九一五七一三三九〇 E-mail: hitosuji@saketsuji.co.jp

編集人 明日香 <イラスト> 篤