

「田友」とは“参加しよう米づくりから酒づくり”を合言葉に田植えや仕込み体験などを行いサポーターの皆様と造りあげるお酒です。



春の雪どけを待つ、生産組合アスカ冬井様の圃場風景（3月20日撮影）

「田友」 四季報

友が集うところ
田友あり

平成27年春号

平成27年3月31日発行

「田友」サポーター大募集中！お問合せ弊社まで

1月31日（土）に『田友』仕込み体験開催！

“参加しよう米づくりから酒づくり”のスローガンのもと、約20名の皆様から参加していただき『田友』仕込み体験を行いました。今回はその仕込みの様様をご紹介します。

■おそろいの白衣に身を包み

当日は、お酒の仕込みには最適の、身がひきまらるような冷え込みの厳しい日でしたが、参加者の皆様は熱い真剣なまなざしで説明を聞いていらっしゃいました。



■安全醸造を願い

仕込み蔵入り口に酒造りの神様である「松尾大明神」が祭られていますので、一礼

して入蔵します。

微生物を扱う作業ですので、十分な手洗い・殺菌をした後に仕込み蔵へ向かいます。



■いよいよ仕込みのはじまり

約40分ふつくと蒸しあがった『田友』の酒米「越淡麗」、醪（もろみ）で溶けすぎず良い麴をつくるのに理想と言われる、外側は



硬く内側は柔らかい「外硬内柔（がいこうないなん）」に仕上がったお米を実際に手でさわり、蒸し上がりを確認めます。

■なかなかほぐれない

2人一組で蒸し米を運び、枯らし台にのせ熱をとります。ダンゴ状になっている蒸し米がモロミ中でしっかり溶けるように、自然の冷気にさらし品温を下げながら、手で丹念にほぐしていきます。



■知って飲めばさらにおいしい

蒸し米の熱をとっている間に、普段はなかなか入ることのできない蔵の内部や作業風景の見学です。その後はお待ちかねの試飲、しばらくたての新酒や弊社自慢のお酒をきき酒していただきました。

■ 蒸し米を投入しカイツキ

「発酵がスムーズに進むように、材料を三回に分けて仕込みます。」などの説明を受けながら、蒸し米を投入し櫓（かい）をつきます。これが以外と難しかったようです。

■ 酒談議の花が咲き

寒い蔵での作業のあとは、待ちに待った『田友』を楽しみながらの懇親会です。小千谷名物「へぎそば」を頂きながら酒談議に花が咲きました。

仕込み体験を終えて

『田友』がどのような場所でどうやって造られているか、実際に目で見て体験をすることで、『田友』に対する理解が深まりより身近に感じていただけたら幸いです。参加された皆様お疲れ様でした。

～参加された方の感想～

“今回は貴重な体験をさせて頂きありがとうございました。田植～仕込みと日本酒の出来る工程を体験する事で日本酒のすばらしさを改めて感じることができました。” (50代 女性)

“タンクの上から覗いた時、仕込み日により発酵の割合が変わっているのが分かり、酒は生き物だと感じる事ができました。仕込み体験をさせて頂いた米が、おいしい酒に成長してくれる日が待ち遠しくなりました。ありがとうございました。”

(50代 男性)

“とにかくすごく楽しかったです。普段どのお酒を作っているのか、使っている道具や部屋なども見学することができてよかったです。試飲ができたのもうれしかったです。また来年も体験したいです。”

(20代 女性)

“女性の方が多かったのでびっくりしました。大変楽しかったです。また機会があれば来たいと思います。”

(50代 男性)

“初めての仕込み体験、とても楽しかったです。おいしいお酒をつくるには手間と厳寒での作業が必要なんだなと思いました。おいしくなあれと思いを込めて作業しました。又、参加したいと思います。” (50代 女性)



日本酒講座

これであなたも日本酒通!?

第3回 「仕込み水（しこみみず）」とは

	水道水基準 (厚生省令56号)	醸造用水指標
鉄 (ppm)	0.3以下	0.02以下
マンガン (ppm)	0.3以下	0.02以下
色 度	5度以下	無色透明
濁 度	2度以下	無色透明
有機物 (mg/l)	10以下	5以下

▼ 軟水と硬水

水はカルシウム・マグネシウム・リンなどミネラル分の多いものを硬水、少ないものを軟水と呼ばれ、日本の水道水の平均は硬度 60 程度とされています。

田友の酒母仕込みに使用している「姥清水」は“硬度 30”で超軟水に分類されます。

超軟水を使用し仕込んだお酒は、ミネラル分が少ないので微生物の栄養も少なく発酵がおだやかになり、やさしいきれいなキメの細かい味になります。

「田友」四季報 春号 (通刊 3号)

平成 27 年 3 月 31 日発行

高の井酒造株式会社

〒947-0004

小千谷市東栄 3 丁目 7 番 67 号

T E L 0258-83-3450

F A X 0258-83-4495

<http://www.hatsuume.co.jp>

「フェイスブックページ」好評更新中です!