

蔵だより

Takasagoshuzo Communication Magazine

vol. 7

2009 Summer

夏に愉しむ 「雪中貯蔵酒」

〔連載〕暮らしに SAKE
国士無双に合う簡単おつまみ

高砂の酒が飲める美味しい店
「札幌・旭川・LA編」

国士無双な人々

蔵人
〔特集〕

田植え
たちの



「特集」

蔵人たちの田植え

おいしい地酒は、おいしい地元米があつてこそ。
平成21年5月20日、私達は「吟風」を丹精込めて
育てている旭川市西神楽の夢民村を表敬訪問。
泥まみれになって酒米の田植えを体験しました。

風のささやき誕生秘話

平成14年春、旭川市西神楽の農業生産者
集団「夢民村」代表の島秀久さんは、市内
の居酒屋「独酌三四郎」を訪れ、ある相談
をしていました。夢民村は「減農薬や有機
質堆肥で野菜・果物・米などを栽培してい
ます。島さんは北海道中央農業試験場で北
海道産酒造好適米「吟風」が誕生したこと
を知り、「自分の田んぼで吟風を育て、その
米を使って地元蔵元で地元の酒を造れな
いだろうか」と考え、相談に訪れたのです。

相談を受けた三四郎の西岡美子さんは、
酒と料理の豊富な知識をもち、旭川では有
数の地酒を取扱う居酒屋のおかみ。私達も
この蔵だよりをつくるにあたり、色々と相
談させていただいた一人です。全国各地の
酒はもちろん、特に地元旭川の酒にはこだ
わりをもち、お客様に料理と酒の美味しい
愉しみ方などを教えながら日本酒の奥深さ
を発信しています。島さんがこの話を持ち
かけた時もいち早く同調して吟風の種糊に
めどをつけ、高砂酒造に話を持ちかけてく
ださいました。

ご協力 夢民村
垣見 透さん



レポート
蔵人 近藤隆輝



米一粒、酒一滴に託す想い

西岡さんと当時の弊社社氏・西は昔か
らの知り合いだったこともあり、皆さん
の心意気に押される形で酒造りを決意し
ました。夢民村では早速春から作付けが
始まり、その年の冬から高砂の酒蔵では
吟風による仕込が始まりました。

酒造りは順調に進び、平成15年6月、
遂に純米酒「風のささやき」が完成、販
売がスタートしました。地元米農家と
地元蔵が共同で作上げた酒というこ
とで、当初から旭川を中心に話題になり
ました。現在は旭川の居酒屋を中心に、
北海道から全国へと年々広がりを見せて
います。昨年は全国酒類コンクール純米
酒部門で第2位を受賞、北海道の米が力
をつけてきた証でもあります。また、本
州からの引き合いも多く、北海道産の酒
として幅広い支持を受けています。

今回、私達は、夢民村で米づくりを担
当している垣見さんの田んぼにお邪魔し
ました。垣見さんは夢民村発足時から米
を担当し、農業は今年で30年になる大ベ
テラン。会社全体の田んぼの作付面積は
58ヘクタールあり、その中で「あや」「き
らら397」「ほしのゆめ」「ゆめびりか」
などの食米に加え、酒米の「吟風」を10
ヘクタール程作っています。本年は5
月15日から27日まで継続して田植えを行
う予定だということです。西神楽地区は
土が粘土質のため栄養分が多く、稲が良
く育つのが特徴ですが、今年は例年に比
べて風が強ク、苗の乾燥で生育が遅れる
と心配していました。

そんな中、お手伝いさせていただいた

今回の田植え。30アールの田んぼの一角
で、昔ながらの手植えをさせていただき
ました。参加したのは弊社製造部から森
本社氏を含め4名、経理部から1名、営
業部から1名の計6名。みな田植えを
するのは初めてで、一から教えていた
きました。いざ田んぼに入ると、下ろし
た足が抜けず悪戦苦闘、数時間かけて不
恰好ですが何とか完了しました。

9月には稲刈りも約束しつつ、11月か
らの仕込ではますます美味しい「風のさ
さやき」を造ろうと誓う。高砂田植え軍
団”でした。

「第6回小田賞」W受賞の栄誉に輝きました
平成21年5月17日、西神楽夢民村と高砂酒造は、北海道の
食文化の発展に功績があった個人や団体を発掘し表彰する
「第6回小田賞」に選ばれました。



純米 風のささやき

夏に愉しむ「雪中貯蔵酒」

旭川から車で約二時間、北海道のほぼ中心に位置する町「美瑛町」。丘のまちとして知られる美瑛は、「日本でもっとも美しい村連合」に加盟しており、色彩豊かな丘陵と花の風景が絵になる町です。この美瑛町で、高砂の酒造りである取り組みが行われています。

高砂酒造では、自然エネルギーを活用した野菜や果物の冷蔵保存方法をヒントに、北海道の厳寒を活かした「酒の雪中貯蔵」を一九九〇年から開始しました。

雪中貯蔵とは文字通り、酒のタンクを雪に埋めて熟成貯蔵する方法です。旭川の蔵元から8キロリットルタンク

2本を美瑛に運び、新酒を積んだ大型ローリー車で往復する事3回、搾ったばかりの酒をタンクに移し入れ、その後、タンク上部まですっぽりと雪をかけて覆い固め、百日間貯蔵します。タンク内の酒は、品温が0度前後に保たれると共に、外気にタンク表面が直接触れないので空気が対流による温度変化も抑えられ、熟成環境をより安定させることができます。百日眠った酒は角がとれ、まろやかな味と華やかな香りに生まれ変わります。

今年度は二〇〇八年12月16日に貯蔵を開始し、百日目にあたる二〇〇九年3月26日に酒の掘り出しを行いました。

掘り出し日は天候にも恵まれ、社員5人で雪と氷の山をひたすら3時間、2本のタンクに到達するまで掘り続けました。今回は森本社氏も初めて参加し、通常の酒造りとは異なる作業に戸惑いながらも、改めて雪中貯蔵の苦勞を肌で感じていました。

雪中貯蔵した2本の8キロリットルタンクの片方は美山錦58%の特別純米原酒、もう片方は美山錦58%の特別本醸造原酒です。特別純米酒は「雪中美人」、特別本醸造酒は「百夜小町」「夏季限定本醸造 大雪」となり、ただいま好評販売中です。

美瑛の冬の平均気温はマイナス1.5℃程度、降雪量は約7m。酒の低温熟成環境に適した温度・湿度に恵まれています。

特別純米
雪中美人

特別本醸造
百夜小町

夏季限定
本醸造 大雪



【連載】

暮らしにSAKE

国士無双に合う
簡単
おつまみ

『せん切りじゃがいもとアスパラのボン酢あえ』

さっぱりしていて低カロリー。体に優しい野菜のおつまみがお酒のお供に最適です。



【材料】2人分

- じゃがいも大1個、かに風味かまぼこ3本、アスパラ2本
- 黒炒りごま小さじ1/2、ボン酢大さじ1強

1. じゃがいもは皮をむき、せん切りして水にさらす。
2. 鍋にたっぷりの湯を沸かし、1をさっと茹でるに上げる。
3. アスパラは斜め薄切りし、さっと茹でる。
4. かにかまぼこは長さを半分に切って、ほぐしながらボウルに入れ、2、3、ごまを加えてボン酢であえる。

『ピリ辛秋刀魚の蒲焼卵添え』

酒のおつまみにぴったりのこってりした料理です。



【材料】2人分

- 秋刀魚の蒲焼缶詰2缶、長ネギ半分、卵1個
- 酒、醤油、みりん、一味唐辛子 各少々

1. さんまの蒲焼を適当な大きさにきる。
2. 長ネギを小口切りと白髪ねぎにする。
3. 酒、みりん、醤油で調味料を作り、フライパンであたためる。
4. 温まった中に蒲焼と小口切りのねぎを加える。
5. 最後に卵を加え、盛り付けたら白髪ねぎを添えて出来上がり。

手早くできる一品で国士無双をもっとおいしく！ぜひおためください。

レポート 経理部 富岡



「夏の酒の独り言」

新緑の頃を過ぎ、
爽やかな風が吹き抜けるこの季節。
颯爽とあらわれるのは、
青い硝子瓶に身を包んだ私。

「夏季限定」を謳うこの私の登場を
心待ちにしている人がいる。
私との出会いで、夏酒の旨さや
日本酒の奥の深さを知る人もいる。

皆様の夏を心地良く冷やすため、
夏を愉しんでいたため、
世に送り出されるこの私。

暑い季節をもってこの味わいに
仕立てられた夏季限定の本醸造。
隠し味になっているのは、
凍えるような寒さの中、
雪の着物に包まれて
まろやかになれ
ふくよかになれと
北の大地に育まれた百日の記憶。

暑い夏の夜、
遥かな雪原に思いを馳せ
飲んでいただけるとありがたい。

涼感あふれる絶品風味。
この夏を是非また私とともに。

夏季限定大雪代筆 製品課 川口



無国 双士

国士無双な

高砂の社員紹介

人々

縦横無尽に駆け回る弱冠×2+12

前職はレストランの店長をしておりました。接客業が自分の天職だと思っていたのですが、45歳を過ぎた頃から足腰に不安を感じ、引退を決定しました。そして、3年前トライアウトで高砂に入社！現在は総務企画部に勤務していますが、自分が規格外の人間なので苦労しています。直売店も担当していますので、工場案内は私にお任せください（夢の世界へお連れします）。



高砂酒造総合企画部 係長 山崎浩一（やまざきこういち）

- 平成18年入社
- 好きな酒 本醸造 国士無双
- 万葉ラベル 300ml
- 趣味 ゴルフ（4時間で回ります）
- 特技 土鍋で飯を炊く事（これが旨い）

高砂を裏で操るコントロールタワー

高校卒業後、あつという間に8年の歳月が経ちました。入社当時に学生と社会人の違いに戸惑い、苦戦していたことが懐かしく思えます。仕事の担当は受注業務で、毎日電話とFAXの前で皆様からのご注文をお待ちしております。発送伝票や注文帳等、筆記することが多く、ペンだこが治らない日々ですが、健康第一でガンバルぞー！！



高砂酒造管理部 主任 鈴木希美（すずきのぞみ）

- 平成13年入社
- 好きな酒 全く飲めないのです
- 趣味 よちんこ

高砂の酒が飲める美味しい店 「札幌・旭川・LA編」

札幌編 和料理 さ>き

「人が好き、創るのが好き」をモットーに、お客様の自然な笑顔がなによりうれしい、気さくなご夫婦が営む一日の疲れが癒せるアットホームな居酒屋です。



札幌市中央区大通西11丁目
大藤藤井ビルB2
【地下鉄西11丁目駅・2番出口直結】
TEL 011-271-4647
■営業時間 / 17:00~23:00
■定休日 / 土・日・祝祭日



サバの味噌煮や長葱サラダなど、店主・佐々木様のこだわりが生きる和の味覚でおもてなし。



高砂へのメッセージ
「サラリーマンが普段気軽に飲めるお手頃価格な美味しい300mlのお酒を」

国士無双 烈

旭川編 北の都居酒屋 ななつぼし

和洋中と幅広いメニュー構成で鹿肉（蝦夷鹿）のメニューも豊富。北海道の旬を感じることができる郷土色豊かな料理をたくさん愉しめるお店です。



旭川市3条通7丁目（2-3仲通）
トーエビルB1F
TEL 0166-27-5507
■営業時間 / 17:00~24:00
■定休日 / 日曜
（月祝の場合は日曜営業、月曜休み）



店主・西尾様のおすすめ料理は「帆立とうにの浜焼き」（写真下）「手羽先の甘辛揚げ」（写真上）ほか



高砂へのメッセージ
「お客様におすすめしている酒は国士無双DRY.もつとDRYを宣伝してください」

国士無双 DRY

海外編 BONDST BEVERAGE HILLS

LAビバリーヒルズで人気のレストラン。現代欧州料理と日本料理が融合した料理は地元的美食家も絶賛。トンプソンホテル内にあり、朝昼夜と様々な料理を愉しめます。



カリフォルニア州ロサンゼルス市
ビバリーヒルズ
ウイシュアー通り9360
■営業時間 / ~1:00



TIMOTHY CLAUDIO おすすめの料理の数々



高砂へのメッセージ
「洋風すしなどには、純米吟醸大雪をおすすめしています」

純米吟醸 大雪

いと鮮やかに、夏は来ぬ。

光る雲、そよぐ早苗、薫る大地。

北海道にはどこよりも清々しい夏があるから。

澄み切った旨さの国士無双純米大吟醸で乾杯。

北海道でしか味わえないその酒は、

よその土地では味わえない、

二つとない、まさに「国士無双」の酒。

皆様からのご好評にお応えして、

通年発売でお届けできるようになりました。

純米大吟醸

国士無双 北海道限定

北海道産酒造好適米「彗星」100%。北海道の酒蔵・高砂酒造が北海道の米で仕込んだ北海道の皆様のためのお酒です。フルーティーな香りと爽やかな酔い心地をお愉しみください。

原料米、彗星 精米歩合/45% 日本酒度/ +5



720ml 2,100円(税込)

www.takasagoshuzo.com

★好評です！高砂酒造のホームページ

商品紹介からこだわりの酒造りストーリーまで情報満載。インターネットショッピングもご利用いただけます。