

蔵元やまだ新聞(増刊号)

蔵元やまだ新聞(増刊号)
発行日
2005年(平成17年)9月15日

蔵元やまだの日本酒感

日頃は当社商品をご愛飲いただき誠にありがとうございます御座います。

最近、食文化において「顔が見える」「安全だ」と言う考え方が定着してまいりました。

何処で、誰が、どの様にして作ったが解らないものより、身近なもので「顔が見える」食品を……と言う声は各メディアを通し拡大しています。

そこには価格競争を重視するための農業の大量生産化、海外依存度の高さが上げられると思います。

大量生産を迫及するため色々な薬剤(農薬、化学肥料など)を使用し、コストだけで海外のものに依存した結果ではないでしょうか。

そんな中で、国産のお米を使い、古来より伝わる水を使い、その土地の環境によって育まれ醸し出される「日本酒」、古事記の時代より日本人に最も親しまれ、あまりにも身近すぎて気が付かない「日本酒」。

まさに日本酒の文化は「顔が見える」「安全だ」と言う現在の食文化にぴったりあてはまります。

長い歴史の中で、日本人に最も親しまれた「日本酒」

これは現在日本が世界一の長寿国に代表されるものではないでしょうか(ちょっと、言いすぎ?)

でも、現在のお年寄りの身近にあったお酒といえばポリフェノール効果のワインでも、ビールでもなく日本酒だったのでは……。

そんな日本酒こそ胸を張って「顔が見える」「安全」なものだと言いたいです。



目次:

蔵元やまだの日本酒感	7
蔵元やまだのこだわり	7
人紹介NO1	2
人紹介NO2	2
辛口って	2
人紹介NO3	1
蔵の仕事	3
必見! 麹の見分け方	3
燗の表現と温度	3
表彰履歴	4
秋・冬にお薦めのお酒	4

蔵元やまだの“こだわり”

●自社精米

精米といっても単に米を搗いて白くすれば良い訳ではありません。玄米を確認し、米が割れないように丁寧に精米し、精米時の乾燥から米を防ぎ、又均一の粒で揃うかが要求されます。こんな大切な精米だからこそ自社での精米にこだわっています。

●1tの小仕込み

仕込量は、その造りのスタイルを現してくれます。(量産型かこだわり型か)人の手が掛けられる仕込量の限界は1tまでだと当社では考えています。熟練した蔵人の手が、微妙に異なる温度、水分、滑らかさ等を感じ卓越した技が個性を持ったお酒の味を醸し出してくれ



ます。仕込の量こそ“こだわり”が表現できるものだと思っています。

●ビン火入れ

香り、風味を求められるお酒は全てビン火入れで行います。何故ビン火入れなのか、湯燗で燗付けたお酒と直火で燗付けたお酒とを比較して頂ければおのずとその差が理解していただけると思います。「ビン火入れ」とは湯燗効果を考慮してビン詰めしたものです。

●酒粕

酒造りの集大成が、お酒を搾った後の酒粕に表れます。是非、酒粕を比較してみてください。そこには蔵元やまだの酒に対する“こだわり”が表れていると思います。おかげ様で今年も酒粕は完売致しました。

