

笑顔に乾杯 !! 若戎

立春朝搾り

2014. 1. 17

三重県オリジナルの酒米 「神の穂」 三重県で生まれた 「若戎67号酵母」 仕込み

十二月二十四日、クリスマスイブ。

本年度の若戎『立春朝搾り』の酒母造りが始まりました。

若戎の酒造りも年末年始は、仕込み作業はひと休み。

毎朝、白い蒸気が上がっていた甌も、しばしの間、お正月休みです。

でも、ひとつそりと静まり返った蔵の中では

フツ、フツ、フツ、と酵母の醸酵の唄声が聞こえています。



蔵の束の間のお正月の休息の間
溝畑利行製造課長はひとり

静かな蔵の中で酒母の声に耳を傾け
お客様にさらに喜んでいただける美味しいお酒を醸すために
思いを重ねています。

一月五日には、お正月休みを終えた製造部の仲間が戻り
仕込み作業が再開します。

立春朝搾りの仕込みは
一月七日、添仕込み。一月九日、仲仕込み
そして、一月十日、留仕込み。

二月四日の立春を迎えるまで緊張は続きます。

溝畑利行 製造課長より

昨年十月二日の初洗いから始まつた今期の仕込み。
現在まで、非常に良好な経過をしております。

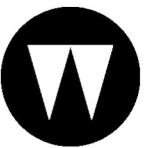
「初搾り 義左衛門」「義左衛門 しぼりたて」

「吟醸酒 若戎 しぼりたて」「吟醸酒 若戎 にごりざけ」等々の
新酒もすでに出荷されており、ご好評の声をたくさんいただき
スタッフ一同、喜んでおります。

今期の立春朝搾りですが、昨年十二月二十四日に酒母仕込みを行い、
本日、醪八日目を迎えております。

今期は昨年までと変わり、三重ので生まれた酒米「神の穂」を
一〇〇%使用しております。この「神の穂」というお米は非常に
旨味、味幅の出る酒米です。どんなお酒になるのか不安と期待で
ワクワクドキドキです。

立春の日までしっかりと育て、見守って生きたいと思っています。



若戎