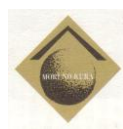


個性を醸す蔵だより 番外編



# 杜の蔵のお酒を楽しむ会 in 割烹 駿河



杜の蔵 末永杜氏

杜の蔵 明治31年創業。大正年間に良い水を求めて現在地に移転しました。当地は、九州一の河川 筑後川に広がる筑紫平野のほぼ中心に位置しており、滑らかな地下水と豊かな実りに恵まれた環境にあります。“旨い酒は造るものではなく、慈しみながら育むもの”の姿勢で世界に誇る日本文化である、日本酒と本格焼酎を醸しています。特に日本酒は、食と合わせてじっくり楽しむ純米酒のみを醸すことで、独自の旨さをきわめていきます。  
(2005年より全国でも数少ない純米酒造り専用の蔵になりました。)

銘酒 杜の蔵・独楽蔵  
標語は「体にやさしい純米酒」  
株式会社 杜の蔵  
福岡県久留米市三潞郡玉満

## 杜の蔵の純米酒ご案内

本日は大変お忙しい中、お酒の会にご参加くださり、誠に有難うございます。

割烹駿河の料理に併せ、杜の蔵の各種純米酒をじっくりとお楽しみ下さい。

### ①杜の蔵 純米大吟醸



福岡県（糸島地区）山田錦 40%精米

上品な香りと丸みを帯びた潤いが心地良い。

含めば思わず微笑が生まれます。

年に一度か二度特別な日には飲んでおきたいお酒です。

少し冷やすか、常温で。

### ②杜の蔵 純米吟醸 翠水



福岡県産夢一献 50%精米

軽い吟醸香と共に、上品な甘さとスッキリとした旨味のあるお酒です。軽快な味わいが特に夏場に人気でした。

少し冷やすか常温、ぬる燗がおすすめです。

(ラベルは山に向って鳥が飛び立つイメージ)

### ③独楽蔵 無農薬栽培山田錦 特別純米酒

(酒造年度表記)



福岡県産（糸島地区）無農薬栽培山田錦 60%精米

四人の篤農家の栽培する無農薬米山田錦で、じっくりと醸したお酒です。深みのある、きれいで且つ力強い味わいをゆっくりとお楽しみ下さい。

空気に触れて、次第に旨味が顔を出します。

ワイングラスの良く似合うお酒です。

### ④独楽蔵 円熟純米吟醸 玄（酒造年度表記）



福岡県（糸島地区）山田錦 55%精米

ゆったりとした柔らかな旨味、温かな滋味溢れる味わい。

日本酒の持つ良さを凝縮したお酒です。和食はもちろんですが、洋食や焼鳥のタレなど味の濃い料理にも良く合います。

ぬる燗での冴えは抜群です。

## ⑤独楽蔵 悠五年 純米古酒



福岡県産 大地の輝き 60%精米

常温で五年以上貯蔵された古酒です。過酷な熟成を乗り越えて辿り着いた優しさとまろやかなのどごしを、お楽しみ下さい。熟成したお酒の香りは、お燗をすると心地良い風味になります。油っこい料理にも負けません。

## 日本酒の魅力

～dancyu 2009.3 より～

現在の日本酒業界は、消費低迷という不遇をかこつ状況にある。不遇というのは、努力を含む実力に対して正当な評価が得られないことを指すわけだが、その実、人を磨く好機ともなるように、現在の日本酒の造り手たちは、この状況下でもむしろ実力をいかに発揮して、高品質の酒を醸し続けている。

実際、人の口に入る飲み物の中で、これほど、その味わいが多彩な広がりを見せ、かつ、向上し続けているものは、そうはないのではないかと。杜氏から杜氏へ、蔵人から蔵人へと引き継がれた伝統の技と質の高い原料米との組み合わせ、酒を扱う酒販店、飲料店の深い理解、飲み手の成熟など、日本酒への思いをベースにしたさまざまな立場の人たちの研鑽によって、全国各地で、個性豊かな良質の日本酒が揃い踏みとなっている。  
(中略)

現在の美酒は、どれも「幻」ではなく、あるべき場所にはある「うつつ」の酒、現実の酒だ。平成21年現在、旨い酒を醸す造り手は全国各地に着実に増えている。特に、昨今の日本酒業界には、酒と食との相性を豊かに愉しむ若い世代が参入してきており、「食べ物をより美味しく味わうためのお酒」「燗酒で味わいが増す酒」、つまりは食の愉しみに連れ添う食中酒となることを念頭に置いて醸す酒造家たちも各地で活躍している。造り手であると同時に飲み手としても強者、といった蔵元、杜氏、蔵人たちの存在があることは、なんとも頼もしい。



藤田千恵子さん

dancyu2009 3月号に掲載された、藤田千恵子さんの特集記事を、写しました。現今の日本酒の魅力をやさしく、そして適切に表現した内容です。ご面倒かと思いますが、ご一読下さいませ。

こうした変化によって、かつての吟醸ブームの頃のような、大吟醸酒と普通酒という二極分化の時代は過ぎて、今は純米酒、純米吟醸酒にクオリティーの高いものが増えている。それだけ日常的に飲む酒の質が向上してきているわけで、飲み手にとっては手堅い時期を迎えたといえる。「今からが日本酒の黄金期」と称されてから、すでに20年余。地に足のついた酒に成長を遂げた今こそが、日本酒の飲み時。今ある美酒を存分に飲みましょう。

飲んでいただくために、日本酒の美質を思いつくまに挙げてみる。まず、日本酒でしか辿り着けないやわらかな酔いの境地がある。そして、日常の酒でありながら、日本酒には四季がある。春の搾りたて新酒、初夏の濁り酒、秋の冷やおろし、冬の燗酒。季節の食と同様に、日本酒にもまたそれぞれの旬があるのだ。

そして、春夏秋冬、いつ飲んでも日本酒は舌と体に優しい。私たちが飲む酒は主食の米からできている。そして、その米は、日本の原風景である田んぼで育まれているのである。これぞ、酒好きの我田引水ではあるが、私たちが米の酒の晩酌を愉しむことで、同時に日本の美しい水田と酒蔵が守られてもいくのだ。どうでしょう、この身近なようできて遠大なつながり。日本酒とは、大らかな風景が生む、大らかな酒なのだ。飲んで美味しく、飲めば守られる風景がある。ぜひ、現代の日本酒で一献を！