

蔵元と酒屋、そして皆さんのお力添えがあるからこそ、日本酒文化は継承されます。

だから池月

池月を縁の下で支える

今回は、前回の川合社長に続きまして、蔵元の中核的存在の田中専務に、蔵元における夏場の仕事をお伺いしました。

田中 博史氏

鳥屋酒造専務



■夏場の蔵仕事■

「瓶詰め作業や配送などの日々の仕事の他に、気温が暖かくなる5月初めまでに吟醸酒の火当てが夏場一番の大仕事となります。

吟醸酒の火当てとは、65度に温めた管へお酒を通す作業です。気温の高い夏場、酒の熟成を穏やかにする事と、雑菌消毒も兼ねています。大きなタンクなので、温度計とにらめっこしながら調整しています。器具の消毒に半日、火当てにも時間も掛かりますので、大吟

純米大吟、みなもに浮かぶ月の火当てに10日間ぐらいますが、午前3時頃より作業を始めたります。

5月下旬になりますと土曜日の手入れを行ないます。700リットルのタンクに酒粕を入れて保管しているのですが、その酒粕を上下に掻き混ぜたり、空気抜き作業が結構な力仕事で、とても大変なんです。出来上がった酒粕はほとんど漬物業者に販売しています。

6月からは仕込み蔵の掃除や機械の点検など行います。搾り機、洗米機、放冷機（タンクに蒸米を送る機械）を始め、ポンプ、ポイラー、チラーなども、出来る範囲でバラバラにし、メンテナンスや錆取りなどを行なっています。

■お酒は我が子同様■

「ご存知の通り、お酒は仕上がるまで様々な工程を一つひとつ手に掛けて造られますが、お酒の出来の良し悪しも含めて、皆かわいいものです。どの酒もお客様に喜んでもらえるよう、ただただ祈るような気持ちです」

■好きなお酒は■

「私自身は、池月の普通酒のぬる燗が好きです。呑んでほっとしますし、酒って感じでしょ。

すごく暑い日は、ぬる燗に氷を1個入れて飲むとおいしいですよ。疲れた時にも、おすすめです」

■最も大切な日は■

「やはり、初仕込みが搾りにかかる日でしょうか。槽（やぶた）の口から流れ出すのが色の酒を皆で覗きこみます。この日は、やっぱり朝からソワソワしますね」



■座右の銘は■

「大それたものは持ち合わせませんが、子供の頃、父親から『気は長く心は丸く、己は小さく、他人は大きく』を日々、心掛けています。なかなか実践できていませんね（笑）」

★インタビュ後記★

インタビュの節々からも、この気さくな人と蔵にこの酒ありと言った感じが伝わって来ました。最後にこう語っておられました。

「1919年から弊社も酒造りをしており、先代から醸してきたこの池月を、何とか続けて行きたいのが一番の思いです。これからも鳥屋酒造を、末永く見守って頂ければ、この上なく幸いです」

インタビュを終え、一本でも消費者に届け、喜んでもらえる事が酒屋の使命であることを切に感じました。蔵と共に生き抜く我々酒屋にとって何とも心強く、この想いを胸に、日々の商いにつなげて行くことと思います。

池月の銘酒

普通酒



本醸造



純米酒



吟醸みなもにうかぶ月



一青（ひとと）



500ml

純米大吟醸



大吟醸



うすにり



私と池月

中村 光氏

「うくちんや」
金沢市神宮寺2の7の25
第一伊藤ビル1階
平成13年11月6日開店



今回は、「うくちんや」店主の中村光氏に、お話を伺いました。

池月との出会い

「12年前、現在の店舗を開業するにあたり、鳥屋酒造に行きました。その時の感想は、気取らない感じがとても気に入りました。」

またコツコツ酒を作っている感が伝わり、手作りで作っているというのが印象に残っています」

池月でのイチオシ

自分では、みなもにうかぶ月が一番の好みなので、お客様にもイチオシとしてすすめて頂いています。あと、普通酒のぬるめの燗も好きです

池月に合う料理

「不思議と、当店のどんな料理にもあってきますね。」

池月は名脇役だと思えます。料理も手作り、酒も手造り、当店のこだわります」

お店には池月だけ

「当初は池月が売れなかつたら、どうしようと思つこともありましたけど、むしろ今まで池月をやつてきて、都合が悪いと感じたことはありません。お客様には、これは良い酒だからといって、す

すめてきました。疑心暗鬼の中、お客様からも美味しいとお声が多く、好印象でした。

少しずつですが池月のファンが増えていくのを感じました。

また、うすにごりやみなもあらばしりの限定酒も、お客様には好感触で、そのうちお客様から、『このお店の店名は、池月かと思つたー』と言われたこともありました(笑)。能登の方は池月をご存知なので、池月を目当てに入店していただいたこともありました。

そんな方々に支えられながら、当店から池月を

日本酒豆知識②

江戸時代初期までの日本酒は、年間を通して数回、必要に応じて仕込まれていました。それを気温の低い冬場に限って、一年分を仕込む方法を「寒造り」「寒仕込み」と言います。一六七三年に徳川幕府がこの寒造りを推奨して以来、現在も多くの蔵元がこの形となっています。冬に一括して仕込むことで、季節労働としての杜氏集団を生むきっかけともなりました。

「呑み切り」

毎年、夏頃になると、冬に仕込んだ新酒の状態を確認するための、「初呑み」「呑み切り」という行事が行われます。お酒の

今の寒造りは、新米が回る10月から翌3月頃にかけて行われます。冬場に仕込んだ日本酒をタンクなどで貯蔵・保管し、その都度、瓶詰め・出荷をしていきます。

味わいの進み具合、今後の貯蔵方法や出荷時期などを、決定していきます。我らが、「池月」の醸造元鳥屋酒造でも、7月の初めには無事、この「呑み切り」を済ませました。

国税局の鑑定官からも、有難いアドバイスなどを頂いたそうです。もちろん、気になるお酒の評価も良い結果だったそうで、今後もあります「池月」から目が離せなかなりそうです。

発信するぞ！という思いでやってきた、あつという間の12年間です」

今後の池月に

期待することは

「今のままでいいです。手造りだからこそ味わえる、その年の味わいを楽しみに待っています」

池月純米ひやおとし

日本酒は1年をかけて熟成していきますが、特に夏を越えると、大変身！気温の高い夏には急速に熟成が進み、味わいの成分が馴染んで、成長したりします。旨みが増して、まるみを帯び、バランスのよいお酒になるようです。穏やかで落ち着いた香りと、さりげない深みは、まさに円熟の味わいと言える。食欲の秋の味覚とも、相性ばつぐんのお酒です。

9月12日発売



720ml ¥1,680

池月応援団恒例行事

柿木畠 水掛け神輿
日時・場所
〇8月31日(日)
9時～15時(予定)
〇柿木畠ポケットパーク

今年もやります！

池月秋の宴

(開催日時10月～11月)

編集後記

鳥屋酒造では、火当て作業は伝統的な「蛇官」という道具を使って行います。精魂込めたお酒の行く末を決める大事な行程です。特に気を使います。熱湯により温められた細い管(蛇官)の中を、3分ほどかけてお酒が通り抜ける頃には、65度ほどの温度となり、急冷されます。火当てにより新酒の荒々しさが消え、スッキリと飲みやすいお酒となり、その後の貯蔵いかんで、えもいわれぬ独特の風合いが生まれるそうです。