

〈一口メモ〉

新潟の酒米 越淡麗

新潟生まれの酒米には「五百万石」「一本刈」、そして一番新しい「越淡麗」があります。「越淡麗」は「五百万石」と「山田錦」を両親に持ち、それぞれの良いところを特性として開発されたお米です。高度精米にも耐性があり、玄米たんぱく質含有量も低いというすぐれた特性があります。反面、背が高く倒伏しやすく病気に弱いというところもありますが、同様の欠点をもつコシヒカリの栽培技術を持つ新潟県の農家にとって致命的な弱点ではありません。「五百万石」のすっきりとした後味と「山田錦」のふくらみのある味わいをあわせもっている酒米です。

いつもありがとうございます



梅雨が明けたとたんに蝉の声がきこえはじめました。はじめはか細く感じたのですが、今ではあちこちからいろいろな蝉の声が大きく聞こえてきます。久しぶりに山の畑に行ってきました。案の定、草だらけです。草刈りをしようか、除草剤にしようか…使う当てもない畑ですが、熊が隠れるようでは大変です。先日はカモシカが近くにきたそうです。やはりエンヤコーラどっこいしょです。 7月27日

〈純米大吟醸原酒〉

新潟の酒米「越淡麗」100%で醸したお酒です。そのお米を50%まで精米し、極寒期にゆっくりと旨みを引き出しながら造られました。このお酒は貯蔵する前の殺菌を行わずに瓶詰め時の一回だけ殺菌を行うものです。その味わいは生酒に近いフレッシュさを残しています。暑い日に冷やしていただくと気持ちもちがシャッキとするお酒です

