

いつもありがとうございます

一口メモ

酒米 五百万石

「五百万石」は「越淡麗」、「一本刈」と共に新潟の代表的な酒造好適米であります。

「五百万石」という名前は、新潟のコメ生産量が五百万石を超えたことを記念して命名されました。

五百万石は「麴を作りやすく、醪にしても溶けすぎることがない」ということや「清酒にした時に味がくどくならずすっきりした軽い清酒に仕上がる」等々、酒造好適米として優れた特質があります。

(新潟清酒達人検定より)



このところ暖かい気持ちの良い日が続いています。畑に石灰まきながら、あちこちから聞こえてくる耕運機の音に背中を押されています。山の畑に行ったら、畑の近所の方にタラの芽をいただきました。一緒に話しながら山菜を見付けました。アケビの新芽を私たちは「木の芽」と言っています。少し苦みがありますが、「木の芽の卵落とし」や「お浸し」等雪解け後のごちそうです。又、お酒がほくなる一品でもあります。山菜と「特別純米酒天神籬子」いかがでしょうか？

(特別純米酒天神籬子)

十日町産の酒造好適米「五百万石」を55%まで精米し、ゆっくりと旨みを引き出しながら醸されたお酒です。このお酒はボディがあるお酒です。温度によりおいしく変わります。これからの季節、少し冷やしてお召し上がり下さい。



4月20日