

## 〈一口メモ〉

新潟の酒米 越淡麗

「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



5月にしては暑い日が続いています。長期予報では暑い夏になりそうです。山に行くと葛のつるがあちこちから出ております。8月に花が咲く頃には一面葛に覆われそうです。

葛は草刈りの大敵でもあります。畑の近くの朴ノ木に花が咲いていました。中条地区の6月に開催される「縄文市」では「鮭の野焼き」に朴ノ木の大きな葉が使われます。中条の縄文時代の人々は信濃川から鮭を採り食べていたのでと想像しています。

5月20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がシャッキとするお酒です

