

## 〈一口メモ〉

### 酒米「亀の尾」

原品種「**亀ノ尾**」は山形県の篤農家、**阿部亀治さん**により育成された日本のイネ品種です。その子孫一般をさす時は「**亀の尾**」と表記します。「亀の尾」は、コシヒカリ、ササニシキ、五百万石などの祖先にあたり、酒米としても優れ、食しても旨いことから全国に広がり、酒米ベスト3に数えられていました。しかし、病虫害に弱く収穫量が少ないことから次第に姿を消し、幻の米と言われるようになりました。

いつもありがとうございます



蝉の声が変わってきたなあと思うこの頃です。稲穂が重たそうになってきました。よく見ると、穂に短い尾が出ていました。「亀の尾」はコシヒカリの祖先だったのです。いつも田んぼを見るたびに、今年も尾っぽが出ているかなと、楽しみでした。又、山では今の時期、葛がいたるところに侵入したり絡まったりしています。毎年、畑に侵入してきているこの葛を刈り捕ったり、除去していますが、すごい生命力です。この強い生命力に薬効がありました。「葛根湯」です。風邪の初期症状に効果ありとのことです。私はお盆・お彼岸にゴマ豆腐を作るのに葛粉を使っていますが…

8月20日

## 〈縄文の響〉

純米吟醸酒「**縄文の響**」は「亀の尾」という貴重な酒米と「越淡麗」で造られたとても存在感のあるお酒です。口の中できちんと、ころがしていただくと「おいしい！」という言葉が聞かれます「亀の尾」のお米の旨さが素直に出ているお酒です。7月の「夏の陣」でこのお酒の生原酒「**越天翔純米吟醸酒**」を有料試飲にて提供いたしました。お客様に喜ばれて嬉しい思いをいたしました。

