

蔵くらら楽

kurara



Kuromatsu Senjyo
株式会社 仙醸
第32号 2019年9月1日発行
発行 株式会社 仙醸 蔵楽編集委員会

生あまぎざけ

当社では2005年以降、
麴で造った甘酒を販売して
いますが、この8月に冷凍して
流通させる「生あまぎざけ」を
発売いたしました。今回はこ
れをご紹介します。

「生あまぎざけ」とは 何か

麴を原料とする甘酒には、
もともと麴菌や、麴が作り出
す酵素が含まれています。酵
素は例えば、たんぱく質をア
ミノ酸に分解する力があり、
消化吸収を促進し、腸内の環
境を改善するといわれています。
(塩こうじが肉を柔らか
くするのもこの酵素の力)

ところが通常販売されてい
る甘酒は、(当社の瓶入りの
甘酒もそうですが)常温で流
通できるように100度近い
温度で加熱殺菌され、麴菌や
酵素の働きは失活してしま
います。

今回発売した「生あまぎざけ」
は、製造後に加熱殺菌をせず、
麴菌や酵素が生きているとい
うのが最大の特徴です。ただ
し、常温ではたちまちカビや、
雑菌、酵母菌による発酵によ
り、品質が変化してしまうた
め、冷凍保管した上で、冷凍
の宅急便で直接お客様の自宅
にお届けする方法でしか販売
することができません。その
ため、現在、当社のショッピ
ングサイトでは、ご購入求
めただけませんが、よりお
求めやすい販売方法も今後検
討していきたいと思っています。

発売後、私も毎日のように
家族で生あまぎざけを食べて
います。ヨーグルトに生あま
ぎざけを混ぜて、パンにつけて食
べたり、豆乳、牛乳や青汁、
フルーツなどと混ぜて飲んだ
りしていますが、1袋30gな
ので、毎朝使い切ることがで
きます。

お盆が過ぎ、暑さも多少和
らいできたように感じます
が、まだまだ暑い日が続きま
す。

甘酒が夏の季語であること
からも分かるように、江戸時
代から日本人は、夏の暑さを
甘酒で乗り切ってきました。
加熱殺菌技術のなかった江戸
時代の甘酒も間違いなく、酵
素と麴菌の生きた「生あま
ぎざけ」だったはずです。明治以
降、国民の健康を維持するた
めに制定された食品衛生法に
より、加熱して販売されるこ
とになった甘酒。150年間
の間隠れていた、麴菌や酵素
が持つ本当の力を、是非「生
あまぎざけ」で試していただ
きたいと思っています。

https://shop-senjo.jp/nama_a_mazake/
検索 仙醸 生あまぎざけ



酒造雑話

「酒米を訪ねて」

仙醸の所在地と言えば高遠町（仙醸ファンなら即答ですよ！）ですが、平成の大合併で現在は伊那市の一地域となりました。しかし、この旧高遠町も過去に廻れば小さな村々が合併してできた歴史があり、地名などにその名残が残っています。

高遠の市街地から伸びる国道152号線を横道に入り、この先に人が住んでいるの？と疑問を覚えるような山道を越えたところに三義区があります。かつては三義村という独立した村でした。石灰岩が採掘され炭焼きも盛ん、最盛期だった明治時代には毎日100頭を超える馬が山道を連なり、よその村からも仕事を求めて人が働きに来るほどだったそうです。

しかし、石灰の需要は減り、昭和の大洪水（三六災害）による集団移住があるなど人口は激減。現在も地元住民の流出と高齢化が進んでいます。一方で主要道路や市街地から隔離された立地と手付かずの自然に惚れ込んだ県内外の若者達が移住し、子供も増え始めたという全国的に見ても珍しい地域という一面も持っています。

そんな三義区、中でも山室と呼ばれる地区では傾斜地を生かした棚田が広がり、酒米を中心に稲作が盛んに行われています。そう、特約店限定販売の「やまむろ」はこの山室地区で栽培された酒米「ひとごころ」のみを使用したお酒なのです。

お酒を通して米を知り、産地を知り、歴史を知る—そんな楽しみ方も良いかもしれません。



どこへ向かっているのでしょうか…



森を抜けると棚田が広がっている

お酒と地元の食の祭典

第11回 仙醸蔵まつり

日時

2019年10月19日(土) 9時～15時

ご愛顧いただいている皆様へ、日頃の感謝を込めて社員一同でお待ちしています。

仙醸人気商品を一挙公開。燗酒もありますよ！蔵まつり限定商品、社員手作りのあつたか「豚汁」を無料でご用意や、福袋も用意しております。地元の高遠そば（新そば）、そのほかお酒に合う伊那谷のおいしい食べ物も販売しますので、ご家族連れでぜひお越しください。



「辛口純米 やまむろ」

高遠産の酒米ひとごころを、高遠の蔵仙醸で醸し、高遠の酒販店のみで販売する純高遠産地酒。



通年火入れ商品とは別に季節商品として、
◆12月上旬 しぼりたて生
◆3月上旬 百日罎い
◆9月9日 ひやおろし
があります。

商品に関するお問い合わせ・ご注文は



株式会社 仙醸

TEL 0265-94-2250 FAX 0265-94-2025

〒396-0217 長野県伊那市高遠町上山田2432

E-mail kuromatu@senjyo.co.jp

HPアドレス https://www.senjyo.co.jp/

facebook https://www.facebook.com/kuromatsu.senjyo

YAHOO! 酒蔵仙醸 https://store.shopping.yahoo.co.jp/sake/



お車で…伊那インターより約15km 30分
電車で…伊那市駅より約10km 20分

編集後記

編集委員長
中島賢一朗

入社3年目、醸造部の中島です。今回から蔵楽編集委員会の委員長に指名されました。若手に責任重大な仕事を振らないで！と内心思ったり思わなかったり。でもそこはお仕事ですからね、任期の2年間（と聞いているのですが、社長：続投とかないですよ！）前向きに頑張って参ります。

弊社も時代の波に乗って情報発信の媒体をインターネットに移しつつある今日この頃ですが、アナログな紙媒体の温かさを切り捨てられず、細々ではありますがこうして蔵楽を続けております。目も通さずにゴミ箱へポイッ、そんなつまらない紙切れにならないよう心がけていきたいと思えます。今回の酒造雑話は私が書かせて頂きました。何を隠そう私も三義区に幼い子供と妻を連れ移住した人間のひとりです。もつと地域を掘り下げていきたいなあ…。今後ともよろしく願い致します。