

■麦焼酎の仕込みが始まりました

今年も5月の連休明けから焼酎の仕込みがスタートしました。まず最初は、福島県の相馬産の六条大麦『春雷』を100%使用した『麦』焼酎からです。お陰様で昨年の春雷100%の麦焼酎『夢そうま春雷』は好評で、このままですと秋には品薄になってしまいそうです。それで今年も麦からスタートする事になりました。6月中旬には蒸留予定です。



■大麦生産者会議に出席してきました

6月17日は刈取り時期が迫って来たところで、二本松市東和地区で大麦の生産者が集まり、刈り取り、脱穀、乾燥、精麦、といった今後の予定について打ち合わせし

ました。その他にも、農業普及所の担当者から品種の特性や適期の刈取り時期、乾燥の注意点がありました。また、ベータグルカンが最も多く含まれている食物は大麥だということで、ベータグルカンを含んだ商品(青汁、黒酢ドリンク等)を開発・販売している、株式会社アデカの椿氏に講師になっていただき、心臓疾患に効果のあるベータグルカンについてのミニ勉強会がありました。大麦の出来はまずまずで、天気の良い日を選んで刈り取りが行われる予定です。

今年の麦畑

これは六条麦「春雷」の畑で、夏野菜の裏作で作付けしたいただき初めていました。5月の半ばに出穂してきますので、登熟日数が35〜40日ですので、6月後半にはそろそろ刈り取り時期になっております。「春雷」は福島県の推奨品種で、福島県の気候に合っていて良い麦ができます。



■東和の大麦の刈り取り

梅雨の中の天気を見計らって、二本松市東和地区の大麦の刈り取りをしました。写真の大麦は今回栽培にチャレンジした新品種で「はるしらね」です。人気一でも多く使っている福島県の推奨品種「春雷」に比べると色が白く、収量も少ないのですが、どんな麦焼酎になるか楽しみです。



■二本松の麦を精麦しました

収穫した二本松の麦、『春雷』はるしらね、『ハマユタカ』の3種を精麦してみました。日本酒の精米に比べると、焼酎の精麦はそれほど高精度ではありませんが、約3割の精麦です。高価な地元産の麦を贅沢に使用した麦焼酎が楽しみです。



お茶焼酎が新発売

人気酒造が造ったお茶焼酎が発売になりました。この焼酎は静岡県掛川市の丸山製茶様との共同開発で生まれた新商品です。静岡で焼酎を飲むのに、お茶で割るのはごく普通の飲み方だそうですが、この焼酎は割らずにストレートでお茶の風味を楽しみたいという願いから生まれた新商品です。仕込みは、一次醗に米麴を使い、二次仕込みで掛け麦とお茶を使っています。お茶の香ばしさを出すため、低温で丁寧に減圧蒸留をしました。大量のお茶を使用するため、とてもコストの高い商品になり、お茶屋さんとの共同でなければ、なかなか実現しない商品です。ちょうど約1年間貯蔵し完成いたしました。ぜひお試しください。まだ販売はこちらの『茶菓きくら(貴美蔵)』のみ、限定1000本、価格は1995円です。

http://www.kimikura.jp/茶菓きくら
〒436-0016 静岡県掛川市板沢5100-3 TEL 0573-24-6000



吟醸しか造らない蔵
手づくりでしか造らない蔵