

■桶仕込み保存会『桶熟』を 開催しました

4月30日は数年ぶりに桶仕込み保存会の活動を再開しました。
記念すべき再会一回目は『桶熟』と題して、元九州大学教授の石村眞一先生をお迎えして、桶・樽の基調講演からはじまり、その後桶制作の上芝氏・石村先生とメンバーとのデイスカッションを行いました。
木桶での日本酒の仕込は手間やコストがかかり、なかなか増えることはありません。今後は味噌・醤油、酢の業東とも連携し、進めたいと思います。



■桶仕込保存会の理事会を開催 しました

7月15日は桶仕込保存会の理事会を行い、今後について相談しました。
その後議員会館へ行って、桶を応援してくださる城内実衆議院議員、二之湯武史参議院議員と面談、今後の展開が楽しみです。



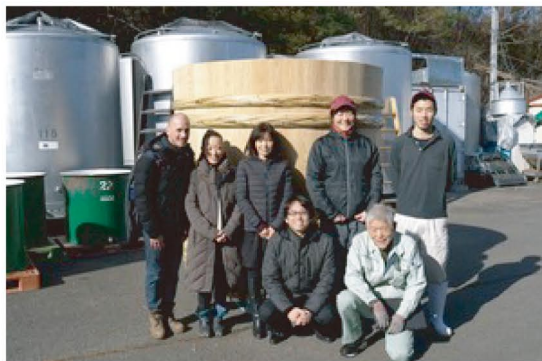
■桶熟V o l . 2 を開催しました

9月17日は、NPO法人桶仕込保存会で主催する、桶の今について熟考する『桶熟』V o l . 2 を開催しました。
代表のセーラさん、参議院議員二ノ湯先生からご挨拶をいただき、日本大学生物資源科学部食品生命科学科の古川壯一先生から、バイオフィルムや福山酢の発酵研究からの考察を講演いただきました。
また、兵庫県立農林水産技術センターの永井智さんから杉材について、現代の分析結果と、明治時代の酒樽の文献を参考に、桶の講演を伺いました。
その後は、同じく日本大学の松藤寛先生、若林素子先生にも参加いただきデイスカッション、ステンレスのタンクと木桶の違いを掘り下げました。
最後は桶で造った食品の試食会を行いました、どれも美味しいのですが、なぜ美味しいのかを解明するのが、この会のテーマです。



■木桶が入荷しました

1月9日大安に木桶が届きました。
大阪のウッドワークの上芝御大自ら800キロ以上を運転して運んで来てくれました。しかもロープを巧みに使って、荷下ろしまで一人で！巨大な木桶を作る技術は、今となつては全国でも数件しか無く、上芝さんは発酵業界では貴重な人です。
日本酒業界では酒サムライも叙任されています。桶の伝統だそうなので、底には、日付けとサインを入れます。
消えないように墨がいいとのこと、筆ペンで書きました。木桶の寿命は200年だそうです。その場にいた全員で記念撮影。
ちようどロンドンからD o s s e u r さん夫妻が蔵見学に来ていました！



吟醸しが造らない蔵
 手づくりでしか造らない蔵