

Saka Gura  
Datori



季節のいっぽん



— 純米大吟醸水温三年熟成酒 —

## 未鑑定大吟醸 プラチナラベル

Mikantei Daiginjo  
Platinum Label  
720ml

官民一体で開催する業界最高峰のコンテスト、全国新酒鑑評会向けの仕込み。この2014醸造年度のは米の磨きを通常より5%上げた美しい含み香を持つエクストラドライの純米大吟醸。それが三度の夏を水温庫で静かに過ごし、ゆっくり熟成させることで、上槽当初の煌めきから落ち着いた輝きと深みのある酒となりました。この秋、絶妙な飲みごろを迎えます。

純米大吟醸 / 辛口 / アルコール分：16度  
精米歩合：35% / 原料酒米：山田錦

The very first of “Mikantei Daiginjo” since 2004

蔵の中を漁っていると、明治・大正期の古い醸造関係の資料が出てくる。そこには監督官庁からの賞状もあって「優等賞」「優秀賞」等の表題、いつの時代にも品評会はあり、世間は何かとランクをつけたがるものだ。

かく言う私も蔵を引き継いでから現代の権威、全国新酒鑑評会に足かけ20年挑戦した。杜氏が何人も交代する中、「銀賞」を二回獲ったのち2005年春に念願の「金賞」を獲得、喜びに浸ったのも今となっては懐かしい。

実は鑑評会出品酒はもろみのほんの一部だけを袋吊りにした零酒、あとの大部分はゆっくり槽(ふね)で搾り瓶詰し貯蔵する。同じもろみから生まれるのに、出品酒は檜舞台に出て、その他大勢の鑑査を受けない大吟醸たちはひっそりとお蔵入り。この理不尽な状況に反旗を翻したのが「未鑑定大吟醸」だ。お上のお墨付き(鑑定)がなくとも旨いものは旨いと、ちょっと斜に構えてラベルをななめに貼ってみた。初蔵出しが2004年だから、ちょうど「金賞」を獲る前年だ。ある意味吹っ切れた結果の受賞だったのかもしれない。

発売以来セカンドラベル、ブラックラベルと進化してきた「未鑑定大吟醸」だが、玄人筋に評価の高い、このプラチナラベルが現時点での当蔵の最高位。この秋の限定出荷後はしばらく更なる熟成を試みるため、今後の蔵出しは未定である。好事家の諸氏はお見逃しなく。

# 長い時間の 短いお話

この酒にも誕生の時はあり  
ここまでの紆余曲折がある  
決して語られることのないここだけの秘話。

初蔵出し  
2004年9月

今季蔵出し  
2017年9月

奥丹波蔵元 山名

冬のおすすすめ



## 冷やおろし Hiyaoroshi

720ml / 1.8l

冬に搾った新酒が半年という月日をかけて、すばらしい変化を遂げました。やさしく瑞々しい口当たり、熟成したまろやかさがプラス。「秋上がり」とも称される、この時期だけのとっておきの酒を原酒のまま蔵出しします。

純米 / 辛口 / アルコール分：17度

蔵元いちおし



幻の酒米

## 渡船 Wataribune

720ml / 1.8l

New

大正時代に奨励品種として選ばれるも、栽培の難しさゆえ、絶滅扱いとなってしまった酒米。やわらかな香りが奥深い味を引き立たせ、その芳醇な滋味は体に溶け込むような心地よさ。酒通が唸る極上の出来栄えをご堪能あれ。

純米 / やや辛口 / アルコール分：15度

幻の酒米

## 野条穂 Nojyoho

720ml / 1.8l

New

昔、丹波地方で栽培され良酒を醸したが、忽然と姿を消した伝説の酒米。時を越え大切に保管されていた種を復活栽培し酒として蘇らせました。キレ味鋭い飲みくちとコクのあるのど越し、奥丹波の地酒の原点ここにあり。

純米吟醸 / やや辛口 / アルコール分：16度



## 錦秋 Kinsyu

720ml

酒米の王者「山田錦」で仕込んだ純米吟醸酒。控えめでありながら凛とした香り、味の幅、奥行き、きめの細かさ、なめらかさ、やや長い余韻。すべてにおいて均整のとれた山田錦ならではの風格を感じさせる王道を行く一本。

純米吟醸 / やや辛口 / アルコール分：15度



## 卓 Taku

720ml

春から秋は稲を育て、冬は蔵に籠もって酒造り。生粋の丹波杜氏・青木卓夫が原料米の栽培から醸造までを、一貫して自ら手掛ける特別な仕込み。愛する地元への思いが結実した究極のプライベート純米大吟醸です。

純米大吟醸 / 辛口 / アルコール分：16度



10月10日頃より順次お届けします

蔵元直送・完全予約制

※予約お申込みは9月30日まで

New

## 奥丹波 純米吟醸&黒枝豆セット

丹波といえば黒豆。毎年10月上旬に解禁日を迎えるこの丹波黒大豆の枝豆を「奥丹波 純米吟醸」とともにお届けします。収穫したばかりの大粒で充実した黒豆の美味しさは、通常の枝豆とは別格。純米吟醸の清々しい風味とベストマッチです。秋本番、この時期だけの特別なマリアージュをお楽しみ下さい。

純米吟醸 720ml 中口 / アルコール分：15度

黒枝豆 250g×2 お早めにお召し上がり下さい

生産者：ひょうたん農場

https://m.facebook.com/ひょうたん農場  
www.instagram.com/hyo\_tan\_farm/

www.okutamba.co.jp → 奥丹波ウェブショップにてお買い求めいただけます



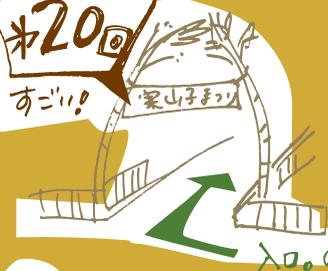
かねがね噂は聞いている  
一風変わったその祭  
しポートします!



2017  
8月5日(土)~  
25日(金)  
案山子まつり  
市島町鴨庄  
神出橋からの農道

案山子と聞いて連想するのは、笠をかぶって両手を広げ一本足で立つやつだけれど、もうその姿もあまりお見かけしない近年。山名酒造からもほど近い鴨庄地区で毎年開催される『案山子祭』の噂を幾度も耳にし開催の8月を楽しみにしていました。これぞまさにザ・ローカル!

# KAKASHI MATSURI



到着はわりと朝早めの8時頃だったが、既に4組の見物客。見知らぬ同士が思わず「す、すごいですね〜」と話かけ合わずにはられないこの景色!! 農道脇にずらりと並ぶ約50体の案山子たちが、この田んぼと山と畑だけの中でキラキラ異彩を放っている。



“時の人”の案山子が20体ほど。見ていくとどうやらそのなかでも「とにかく顔を似せる」と「なんとなくイメージで寄せる」パターンに分かれる。そこに各出品者の着眼点が盛り込まれていてとてもおもしろい。

Otsuwan Cinema  
ちよっぴり現実逃避  
ふわり楽しく時には涙す...  
どこか似ているお酒と映画。  
キノ・イグルー有坂氏による  
お酒がテーマの1本を  
毎号ご紹介いたします。

ほかの30体ほどはテーマもそれぞれ。地元こどもたちの力作、政治的メッセージの込められた硬派なもの...。個人的には「東日本でカールの販売が終了」というニュースを取りあげた作品と、吉本新喜劇の「すち子さん」案山子にグッときた。ぜひとも全員になぜこの案山子を作ったのですか?と聞いてまわりたい! 「初孫と自分」「デイサービスの施設長」など他人にはわからないごくごく私的なモチーフにも、とてもほっこりさせられた。帰り道、もう既に来年への期待が膨らんだ。個人でもチームでも、地元外からの参加も可能なようなので、興味のある方はぜひ! あのご長寿番組『Oちゃんの仮装大賞』にも通ずる、創意工夫の達成感が味わえそうです。



(C) 2009 StONEwork. All Rights Reserved.

## 昼間から呑む

2008年 韓国 116分  
監督/脚本:ノ・ヨンソク  
出演:ソン・サムドン、キム・ガンヒ、イ・ラニ、シン・ウンソプ



昔からダメ男が出てくるロードムービーが好きで、本作はその韓国代表。



あさすい  
恋人と破局したヒュクジンは、飲み屋で友だちと酒盛りをした勢いで、チョンソンという小さな町へ出かける約束をするが、翌日、約束した場所にたどり着いたのは自分だけ。ひとりで旅することになったヒュクジンは、なぜか道中で次々と酒盛りにつきあわせられ、連日二日酔いの旅が続く。

失恋↓酒↓旅↓酒↓酒↓酒...。主人公はやたらと酒を呑みます。ペンションのからんとした部屋で、なすこともなく酒を呑む。隣室の女の子に酒をねだられ断りきれずに、また呑む。「冬の海岸でひとりカップラーメンを食べながら呑む酒がいいんだ」なんて寂しい話題で盛り上がる。とにかく酒と女にめっぽう弱い。でもバツの悪さがスクリーンからにじみ出てて、手を差し伸べたくなる。このしよぼさがたまらない。

例えば『スケアクロウ』(1973)や『愛しのタチアナ』(1993)もそうだし、『リアリズムの宿』(2003)だってそう。ダメ男×ロードムービーの系譜ってじつは傑作がたくさんあるのです。本作はノ・ヨンソクのデビュー作。監督だけでなく、脚本、撮影、編集、美術、音楽も手がけ、100万円以下でつくった超低予算映画。ぜひ韓国焼酎をグイグイ呑みながら鑑賞あれ!

どう食べる?  
酒粕  
SAKE KASU  
一年中販売しています  
純米酒粕 300g

食欲の秋到来。酒粕もいろいろな食材に使って欲しいもの。今回は、こどもから大人までみんなで楽しめるレシピをご紹介します。

レシピ考案と提供  
#勇飯 主催  
ISAMU NAGATA

### 酒粕入りヘルシーハンバーグ

- 一材料 (3~4人分)
- ・鶏肉ミンチ 300g
  - ・木綿豆腐 1丁
  - ・卵 1個
  - ・塩 テーブルコショウ 適量
  - ・片栗粉 小さじ1杯
  - ・大さじ1程度の酒粕
  - ※少量の水か湯で柔らかくしておく
  - ・刻みねぎ 適量
  - ・黒胡麻 適量
  - タレ... 醤油、酒、みりん 適量

1. 豆腐の水気をしっかり抜く。重しのほか直接手で押しても。
2. 材料すべてをボウルに入れ混ぜ、よく練る。
3. ハンバーグ状に形を整え、油をひいたフライパンで焼く。
4. 火が通ったら、ハンバーグを一度取り出し、キッチンペーパー等でフライパンの汚れをぬぐい、タレ用の材料を入れ弱火で加熱する。泡立ってきたら、ハンバーグを戻し、絡めて仕上げる。



キノ・イグルー  
2003年有坂豊と渡辺順也がともに設立した移動映画館。東京を拠点に全国のカフェ、パン屋、酒蔵、美術館、無人島などで、世界各国の映画を上映している。さらに「あなたのために映画をえらびます。」という1対1の個人面談もスタート。大胆かつ自由な発想で映画の楽しさを伝えている。  
<http://kinoiglu.com>



〒669-4322 兵庫県丹波市市島町上田211

電話 0795-85-0015

E-mail kuramoto@okutamba.co.jp

www.okutamba.co.jp



「奥丹波」で検索

SAKAGURADAYORI/AUTUMN  
2017.9.12 発行  
Yamana Sake Brewery co. Ltd.

奥丹波 蔵元



山名酒造株式会社

創業江戸享保元年

秋号

つくよみ

月読

虫時雨

むししぐれ

くさもみじ

草紅葉

真夏の強い日差しの中で旺盛に生い茂る植物。しかしその最中、すでにチカチカと点滅するように秋が用意されていることに気づく。チ、チとつぶやくような虫の声。ほころびかけた薄の穂。緑の中にポツリと混じる紅色の萩や葛の花。生き物達は小さな声で、兆しの信号を送ってくる。「草紅葉」が色付き出すともう止まらない。潜んでいた秋は一斉に溢れ出し、あたりは「虫時雨」でいっぱいだ。

「行けど萩 行けど薄の 原広し(夏目漱石)」私にもこんなふうな、萩や薄の原をゆらゆらとかき分け進んだ記憶がある。ひりひりと皮膚を切る鋭い葉。むせ返る草の香。滝のように枝垂れる萩。万葉集に登場する160種の植物の中で、萩は141種と最も多く詠まれたのだという。こんなにも萩が万葉人の心を捉えたのは何故だろう。薄は魔除けの植物として折々の行事に登場する。「抱き薄」や「九枚萩」の文様にはたくさんの歌や物語の気配が折り畳まれているのだ。福々しく丸い「真向き兔」は望月そのもの。「月読」は時を司る神。古代、人は満ちては欠ける月を読む(数える)ことによって「時」を知るようになった。秋の夜長、月を愛でながら視線は遠く時の彼方をさまよう。

### 下中菜穂 Nabo Shimonaka

造形作家。もんきり研究家。東京造形大学講師。1960年千葉県生まれ。江戸時代の「紋きり遊び」を通して「かたち」に込められた祖先の暮らしや精神を紹介。「文様を暮らしの中で楽しむ」文化や手仕事を現代に蘇らせるべく、出版やワークショップ、展覧会などを展開。今も暮らしに生きている切り紙を訪ねて中国の農村、奥三河、南三陸などへフィールドワーク。著書に「紋切り型」のシリーズ(エクスプランテ)ほか多数。

出版社 エクスプランテ <http://www.xpl.jp/>

手のひらの中に、机の上に。移りゆく日本の季節を身近に感じる、もんきり壁紙。

「月読」

「抱き薄」も登場します。エクスプランテのhpにて配布中

遠い昔からくり返される日々のくらしのなかで姿を変えながら今に残るかたち。四季のある日本ならではの美しいことば。今こそもっと身近にあってほしい、私たちの宝ものです。



下中菜穂



だきすすき

抱き薄



丸に九枚萩

まるにきゆうまいはぎ



真向き兔

まむきうさぎ

## PRESENT

エクスプランテ

「シリーズことば月」を3名様にプレゼント!!



歴史や文学、生活、科学...

たくさんの月の物語。秋の夜長に「月の言葉」と戯れる。月の言葉300語をまとめたボックスメモ型の冊子。

[kuramoto@okutamba.co.jp](mailto:kuramoto@okutamba.co.jp) 宛に氏名・住所・電話番号をお送りください。商品の発送をもって当選となります。応募締め切り：10月31日(火)