



糰屋のひとびと 2021年9月号

こんにちは。古町糰製造所の小畑でございます。
暑かった夏、そして雨のよく降った夏も過ぎ去り、季節はいよいよ9月を迎えました。
2021年もその3分の2が経過したことになります。時が進むのはなんと早いことでしょうか。残念ながら本年も、夏祭りなど大きなイベントは実施を見送ったところが多いものと思います。それでもご家族で、山に行ったり海に行ったり、そんな思い出ができておりましたら幸いです。
私としましては、実家の祖母が栽培している夏野菜を本年も沢山いただき夏を堪能したところです。さらにこれから「食欲の秋」に突入するわけですから贅沢なものです。

～醸造の季節～

私たち田園に囲まれた新潟県民にとっては、まさに9月は「収穫の秋」という季節です。大きく太った実をつけた稲穂が頭を垂らし、一面黄金に色づく景色は何よりも美しいものだと思います。
古来私たちの生活と密接な関係のあった糰、そして醸造産業。今でこそ各メーカーは優れた製造設備を導入し、一年間いつでも商品を作ることができる体勢を整えておりますが、ご存じの通りその昔はまさに自然との掛け合いの中でその手法が受け継がれてきました。
自然界に存在する微生物の力を借りて作られる食品で、微生物も種類によって働きやすい環境が異なるのです。また暑い時期は、実に様々な微生物にとって居心地のいい環境。夏場に常温で置いておいた食品にすぐカビが生えてしまうように、私たちにとって悪さをする菌も活発に活動します。醸造食品の技術とは、いかに悪い菌を抑えて良い菌に働いてもらうか、という試行錯誤でもあるのです。

そして醸造食品の季節を探るカギは「歳時記」の中にあります。これによると、晩夏～初秋にかけて（まさに今くらいの時期だと思えます）、「醤油造る」「酢造る」「納豆造る」などの発酵食品の仕込みに関する語句が並んでいるのです。

高温多湿の盛夏が過ぎると、悪い菌を抑えることも幾分やりやすくなります。
そして原料となる穀物も収穫の時期をむかえるというタイミングも重なり、昔の日本人はこの時期にさまざまな発酵食品を仕込んでいたということがうかがい知れます。

他方「日本酒」に目を向けますと、これは寒仕込みと言って一般的には冬時期に仕込む日本酒が上質なものになります。寒い環境下で、アルコールを生成する酵母のみがゆっくりと発酵を進めることができるためです。

ただ、季語の観点からみると（新酒、新ばしり、など）秋に関するものが目立つようです。その年の新米が収穫されて新しい酒造りが始まる時期。そんな喜びの感情も見えてきますね。発酵食品にも旬があるとわかると、普段の食生活も少し豊かになるかもしれません。

また、「新米」について、本年はこちら新潟県で栽培されたお米の販売を計画しています。付き合いのある米屋さんからご提供いただいた上質な新潟米をお届けする準備を進めていますので、ご案内まで今しばらくお待ちくださいませ。

2021年8月末日
古町糴製造所 小畑

季節の商品のご案内

*秋のスイーツ甘酒「糴モンブラン」

好きなスイーツは何ですか！？

「チーズケーキ」「シュークリーム」など様々な名前が挙がると思いますが、グループに一人は熱烈なファンがいるのが栗のスイーツ「モンブラン」。

和栗のペーストを甘酒にブレンドすることで、お米の甘みを存分に生かしたモンブラン風味の糴ドリンクが出来ました。

隠し味に微量加えたラム酒が決めてです。全体の味わいをまとめ、コクと深みを与えてくれました。

(※製造工程で加温しますのでアルコールはほとんど揮発しておりますが、極端にお酒に弱い方の飲用はご注意ください。)



500ml 1,620円 (税込)



～小畑のつぶやき～

私、この7月と8月に新型コロナウイルスのワクチンを接種してまいりました。受ける前から副反応がとても心配だったのですが、案の定発熱。2回目にいたっては39.5℃もの熱が出てしまいました。これだけ苦しい思いをするのも考えものです。ちゃんと抗体ができてくれるといいのですが。。

発酵元: 株式会社古町糴製造所
オンラインショップ
新潟県新潟市中央区古町通2-533

TEL: 0120-850-502

FAX: 025-333-4827

SHOP: <https://furumachi-kouji.net/>