

ひとよーとよー

1991年
平成3年
6月1日
Vol. 18
CAPブレーン



合003宝頭

ひと粒の 酒米より

ひと粒の酒米『雄町』。私達が日常食べているのと酒づくりの為の米とは別なものだと聞いておどろいた。このひと握りの酒米を種もみとし、やっと日本酒が出来る量に増やすことに成功したという。

苗床をつくり稻刈、しかし昨年までは、ただ種もみを増やす作業だったが、今年は酒づくりの米として田植が出来るのである。

糸島で取れた酒米、実際に田植えをし稻を刈る農家人達に、自分達の生産した米より酒の出来る工程を是非知っていただきたい、命がけの仕込みの様子を見てもらいたい。酒づくりの人々には、米づくりにかける農家の

美し酒の しづくがひとつ

方々の熱き思いを知ってもらいたい。そして、なによりも日本酒を買求めていただく方々には、これだけの人達がかわり熟成をまつ時の流れをわかってもらいたい、との思いに、田植より稻刈に仕込み、搾りとつづく作業に参加しながら美酒を楽しもうという事に相なった。

周船寺の『雄町』も育ててきた木原さんに、あの寒北斗、麴屋を世に出した田村酒店の主人が加った。そして蔵は『八女の繁栄』。今年は福岡県下三ブロックで各100名の会員募集となった。



限定300名

募ります

— 美味い酒づくりの会 —

田植えから 稲刈、そして仕込みより初搾り

酒 米

福岡ではまぼろしになっている『雄町』、
を使います。前原町、長糸で生産。

蔵 元

あの『繁栄』、高橋商店が担当します。辛
口の本格美酒づくりでは全国の酒党にその
名を知られた名門蔵元です。(今はやりの
吟仕込み)

参 加

参加資格は、こだわりはあるけど、酒の
前ではむつかしき事などいわない方々。

費

今回何と￥10,000。(1.8ℓ 3本をお渡し
します。)

内 容

6月に田植の儀を行い豊作を願います。
秋に刈入れ、厳寒の冬に仕込、そして搾
り、と続きます。仕込みもしくは搾りの日
に、儀を公開、御覧いただく様に予定して

一村一品いや逸品、村おこし……、と商品開発ラッシュの時代も流れ去ってしまった。新しい形の商品開発供給システムへと移りゆく時代の中、『参加型の商品、づくりが今、注目されつつある。この田植、稻刈、仕込、搾りと酒づくりの過程に合わせた今回の企画もそのひとつであろうと思う。

茶畠オーナー、りんごの木オーナー、又、昔ながらの手法による食品生産 (THE・クラシックブランド) が、何と今いちばん新しい。

ます。基本的には全ての方に参加いただきたいのですが場所のこともあり、申込みされた地区事務局より、随時連絡をします。

お 酒

春花生の酒——4月——配達予定

星祭りの冷酒——7月——

菊香熟成美酒——10月——

と、同じ蔵のタンクで、それぞれの味と香
を楽しんでいただく様企画しました。

会員証

会員の証と三種の酒の引かえの券をお渡
しします。個人番号を書いていますので、
御連絡の際は必ずこの番号をおっしゃって
下さい。尚、事前に納金され、その後お渡
しすることになります。田植え等の参加申
込み書も入る予定です。

申込み

各地区事務局へ、代金を添えて御申込み
下さい。

読売新聞より



株式会社 高橋商店

福岡県八女市本町2-22-1
TEL 09432(3)5101 FAX 09432(2)2344



銘柄



福岡県・八女地方は、香り高い銘茶と手漉（すき）和紙の产地として知られている。同地方の中心地が八女市。今も宿場町の面影をとどめる市内の一

角で、辛口の銘酒「繫辨」が生み出されている。蔵の歴史は百七十

年を数え、現在の「仕

込藏」も大正時代に建

てられたそうだ。

「繫辨」は筑後平野で取れる地元米や酒に最も適している米「山田錦」を使う。蔵内に自家精米場を持つているのも自慢だ。水は、矢部川の伏流水を蔵内の井

水から汲み上げる。

昔ながらの醸（こしき）で米を蒸し麹（こうじ）造りにも手間のかかる麴蓋（ふた）を使

う。全国清酒鑑評会でも昭和五十年から十一回も金賞を受賞した。

「繫辨」は一・八枚

で、千八百七十円。日

本航空の国際線で提供

される酒に選ばれた大

吟醸「箱入娘」（〇・

七二戻、三千三百円）

も売り出し中。問い合わせ先は、八女市本町二の二の一、高橋商店（0943・23・23・5101）。

伝統の仕込みで生き続ける辛口輝く金賞11回

きはら酒店

木原満一

■福岡市西区周船寺3丁目12-2 〒819-03
092-806-5764



申込み先

★北九州地区（筑豊含む）

田村酒店 093-381-1496

北九州市門司区大里本町1-4-2

★福岡地区

きはら酒店 092-806-7564 5764

福岡市西区周船寺3-12-2

★筑後地区

高橋酒店 0943-23-5101

八女市本町

申込み金の振込先等は直接御尋ね下さい。又、無料配達の不可を必ず確認下さい。

田植えから酒づくりを、応援する様になりました。募集のちらしをと考えておりました時と、定期発行日が重なり、急遽このお酒の特集としました。

7月1日付にて、お茶は88夜、6月16日和菓子の日、今宵は七夕恋占い等々、Vol.19号にて…… 翔。かりぐら企画は4月1日よりC A P ブレーンに代わりました事、加筆しておきます。

093-806-5764
093-806-2574

今後の予定

5月 苗床つくり

6月2日(日)

☆田植え

8月上旬 豊作願儀

10月 稲刈り

11月 仕込準備

及、酒づくりの
神事

平成4年

1月 仕込み

3月 初搾り

隨時、地区事務局よりお知らせいたします。



とおく座とおく Vol. 18

編集発行 C A P ブレーン

特集 美味い酒の会

FAX 093-283-0643