

雨霜月 海山便り
no. 38

甲辰十二年 1904

自來旨奇
唐墨
からす

霜にあたり野菜が旨みを増すので

秋も深まって来ましたが、いかがでしようか。新秋刀魚、いっぽ、金目鯛、次は鰯、大匂を迎えます。元氣にいのります。頭も良くなり、流れも良くなり肌も奇麗にして、晩酌に日本酒の肴で飲ります。晚酌に日本酒の肴で飲ります。日本酒もひやかな体を維持して、いくのになくていい物なのです。日本酒もひやかな倍増です。匂の魚貝や野菜を燴酒の季節到来で山廃の燴酒もぐっと乗ってきます。熟成酒をチビリチビリと、かきよく織めたり珍味は、生の白子、ほん酢、薄く唐墨皮ほきの肝和え、幸福によね書きて喉が鳴ります。生海藻山鮮自家製唐墨が出来上がりました。

「11月の終り頃から早くも絞りたての新酒が送られて来ます。酒一筋の田村杜氏手造りの米、兵庫の北錦で造られるかたつむり、「香りと味の良、バラニスのお酒です。当店でも大人気の炎にござり今年も樂しみです。肩に入りますと、天狗舞、満寿泉、手取り、くどき上手、花垣、清泉萬姫など続々と生しほりたて!!」お酒が出揃い店の今蔵庫も、ホテルのラベルがおうが一巻と、びしめきあつのです。どれどれと、味見をするのも私の仕事です。大変、ばのです。が樂しい限りです。一年程、寝かされた名蔵の限定品も、入荷して来ます。田酒シリーズや、やまとしづく、トトロ、今年はモンドセレクションで金賞受賞しました。熊本の宇野君「神力」もワインボトル入りと云う事で樂しみです。「渡舟」の府中酒造の山内専務

前略 合兵衛 食べ様
秋も深まって来ましたが、いかがお過
でしようか。新秋刀魚、うばは、食べま
したが、次は鱈、大匂を迎えます。青背
の魚の効用は皆様知りますよね。
元気になります。頭も良くなり、血液の
流れも良くなり肌も奇麗にしてくれます。
晩酌に日本酒の肴で食りますと、効果
倍増です。旬の魚貝や野菜は健康
な体を維持して、いくのになくてはなら
ない物なのです。日本酒もひやおうし
秋あかりの酒が匂を迎えます。
燴酒の季節到来で山廃の味わい
もぐッと乗ってきます。熟成酒の温燴
をチビリチビリとがちろく綻めた関鰛
珍味は、生の白子、ほん酢、薄く切った
唐墨皮はきの肝和え、幸福感じゅ
よね書つて喉が鳴ります。生唾もんで。

ほらの卵巣を塗漬けにして干したもので酒の肴に絶好の珍味です。唐の國から渡来した墨の形に似て、いふと、うので、ついた名前です。特に長崎の錦母崎産が最高とされてます。この時期の活きたほらから取り出されたた州近海物は生の物で、 100g 以上で取り引きされて、ます。加工をして出来上がった高級品は、二円、二円乃至のものめずらしくねいのです。あまり口にあがいた事ないが、これは、当然の事です。安、代り物として、さわらめなどとの卵を加工した商品もありますが、それとて割高でつまりません。外国ではオーストラリアの漁獲量が多く、塩蔵された州の加工業者が買っています。本当の唐墨は、文、湯三斗からすみ

造りますが今では日本酒業界の
よう二年中四季醸造します。
日本酒からの輸入品も多く
出回りますが天下の珍味と
云える味ではありません。本物が
欲しいので自分で造ります。
まず最上級の生のぼらの卵を塩水
の中で血管をしほり出すよ
うで、ねいに皮をやぶらぬよう血抜
きします。大きめバットに荒塩を
ふり卵に強塩し重ねます。貯蔵
庫で半から日寝かせ、塩を洗い元
の柔らかさを保つまで水の中でモミ
塩を抜いていきます。この塩梅で味
が決まります。又バットに並べ
日本酒に漬け、一日ぐら蔵庫に入れ
大吟醸の箱の蓋に二腹づつ並べ
重ね、軽く圧します。後は気温に
注意しながら天日干しをし、夜は
大吟蓋板にはさみ圧し、日ほど繰
り返しますと出来上がりります。天候
に左右されるので約一ヶ月位かかる
でしようが、大きさをともより

第328回 幻の日本酒を飲む

か今年から杜氏として酒造りを始めました「太平海」さんの無江過生詰も店では大好評でした。お体に長をつけてがんばって下さい。期待しております。

広島純米吟造の富久長がボーハペー^ルをたちあげました。ん七七P.//www.yokohamahanshinkan.comにてYaku-fukuchiroです。リアルタイムで情報を伝えします。と、今田さんからようしくお願ひしますと嬉しい便りが届きました。旬な情報持っています。(蔵元の便りが何より嬉しい)

第328回 日本酒を飲もう

11月1日、25年を迎えた酒の会が終りを告げました。吟酒の神様條田次郎先生率いる幻の日本酒を飲む会です。昭和50年12月31日の第一回より、なんと328回を数えるこの会は、吟醸酒を世に広める事はもちろん、比較・飲みの樂しさを私達に教えてくれました。條田先生の意図は、私達の木陰淳自粹人益や全国の幻の日本酒会が継承していくことでしょう。條田先生お疲れ様でした。ありがとうござります。そして二度も見守つづけて下さり

