

花美蔵通信 Vol. 7

はなみくらつうしん

白扇酒造株式会社

事業本部 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志208-3
 蔵元 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地
 URL <http://www.hakusenshuzou.jp/>
 E-mail info@hakusenshuzou.jp

こんにちは加藤祐基です。日増しに寒さも切りわり秋もいよいよ深くなりました。今回は私が感じる日本酒(醸造業界)についてお話ししたいと思います。

今年東京農業大学の同級生の醤油屋さんが工場見学に来てくれました。そこで醤油屋の現状、日本酒の現状について話しをしました。こんな話しをすると怒られるかもしれませんが、酒も醤油も製造免許さえ持っていれば「他社から買ったものを詰め製造元」と記せます。

あなたも自社で製造した様に販売でき、こうした事が蔓延しています。これは偽装にならない? 拘りは?と疑問に感じました。自社で製造する意味、ここに造り手の温もりがあり、蔵の個性があり愛があると思います。だからこそ良い食品をしっかりと製造しお客様に白扇酒造の良さを知ってもらいたいと思います。寒くなってきました。どうぞお身体にお気を付け下さい。

アメブロやっています!
<http://ameblo.jp/hanamikura/>



白扇酒造株式会社
加藤祐基

花美蔵子が から学ぶ

お正月と日本酒のふか〜い関係

今回のテーマはお正月のならわし。社長が日本の素晴らしい風習についてお伝えします。



お正月にはどんなものをお供えするの?

神社や神棚へのお供えは主に米、水、塩、日本酒。あれはここに野菜や魚、するめ等をつける場合もあるね。こんな風にお供えには、日本人が昔から食してきた「生きるためのルーツ」が盛り込まれているんだよ。

そう考えるとお酒も、昔から大切に飲まれていたものなんですね。

そうだね。日本酒の存在なくして日本はありえないと言えるかもしれないね。



鏡餅にはどんな意味があるの?

力のある人を「ちからもち」とも言うように、日本人にとってお餅は力の象徴。今でもお祝いになると「餅をつこう」、「赤飯炊こう」という具合に、特別な時には餅米を食す風習が残っているよね。お正月の鏡餅なんかはこの最たる例だね。

鏡餅の形には、何か云われがあるんですか?

これには様々な意味がこめられているんだよ。「鏡」の由来は上から見たときの二重丸が、古代の鏡を表していることから。それによく見ると鏡餅って、蛇がとぐるを巻いた形に見えるでしょ? 蛇は昔から神聖な生き物とされているし、また脱皮して大きくなるのが「昨年とは違う新しい自分で生きるぞ!」という日本人の「禊」の感覚と合致したと考えられているんだよ。

日本人と蛇の関係って、とても奥が深いんですね。

ちなみに利き猪口の底に描かれている◎が表しているのも蛇の目模様。何事にも様々な意味がこめられていて面白いでしょう? 余談だけれど、うちで作っているみりんも餅米でつくるもの。そういう意味ではとても縁起の良い調味料かもしれないね。

新年の朝にお屠蘇を飲むのはどうして?

元日の朝に家族で挨拶を交わし、お屠蘇をいただく…。うきうきした正月の気持ちを「お屠蘇気分」とも言うように、長年受け継がれてきた素敵な風習だね。でも実はこのお屠蘇、お隣の中国から伝わってきたものだと知ってたかな?

確かに珍しい薬草がたくさん入っていますね。

お屠蘇はみりんや日本酒に屠蘇散(10種近い生薬)を合わせた薬酒。悪鬼・瘟疫を治して邪気・毒気を払うとされ、「1人これを飲めば一家に疫なく、一家これを飲めば一里に疫なし、元旦にこれを飲めば年間病なし」と信じられてきたんだよ。日本には唐の時代に伝わり、平安時代、嵯峨天皇の頃からお正月の儀式として飲むようになったと言われているよ。

それが庶民にも広まり、今日まで受け継がれているんですね。

お屠蘇を酌み交わせれば気持ちも改まるし、この先も残ってほしい風習だね。専用の屠蘇器がない時は、ガラスのお洒落な酒器等で代用しても粋なもの。ご家庭でもぜひ試してみてください。

花美蔵 屠蘇酒

