

wine ワインのような 吟醸酒です!

★大の日本酒好きなお客様にも大好評!

ゲスゲイ、いけますのうまい酒です。

(三輪様談)

「梅雪」と小泉先生

東京農業大学名誉教授の小泉武夫先生のご実家は、福島県小野町のお酒の蔵元であった。その当時の腕白子供時代のお話は処々の自伝に載ること枚挙に暇がない。兎に角、食いしん坊で好奇心旺盛な元気いっぱいな昭和少年でした。

それと今一つ、小野町は、苗作りに欠かせないパーミキュライト(ヒルセキ)の国内唯一の産地であり、この不思議な地層が、稀に見る小泉先生を生み出したのかもしれない。だが、あの3.11の東日本大震災で、蔵は崩れ、福島市に転居を余儀なくされた。そこで、酒造りが再開されたのは、最近のことで、その際、先生が、その跡継ぎをされておられる姪御さんに、次のような注文をされたとのこと。

- ① ワイン香のする酒を造ること。
- ② 無濾過にすること。
- ③ 純米吟醸の一升瓶のみにして、高くせず大衆的にすること。

この、なかなか難しい提案を受け入れて、出来たものが、『梅雪』である。

正に、酔いながら覚める覚醒の酒を目指したものでしょうか。(あの「十四代」に似るとのこと)

ちなみに、「梅雪」は、戦国時代からの小野城主・田村顕基「梅雪斎」の遺徳を偲んで醸造した地元銘酒であります。小野町は、当時の神社仏閣、街並みは変わりが無い風光明媚な街です。



まほろば主人 筆

福島県小野町の酒蔵で育った発酵学者、小泉武夫先生が、プロデュース。姪御さんの蔵元に以下三つの条件をクリアすべく提言されました。

- 一、口に含んだ時**ワインの香り**がするべし
- 二、**磨きすぎず**、純米吟醸の一升瓶のみとするべし
- 三、**無濾過**にこだわるべし



小野城『梅雪』

1.8L 2,992円(税込)

使用米 : 「夢の香」

酵母 : うつくま夢酵母 (F7-01)

精米歩合 : 58%

日本酒度 : +3 酸度 : 1.5