

2014.02

今日は、午前3時に水で身体を清め、吹雪の中、5時前に山形県長井市に寒仕込みのお手伝いに行ってきました。

福島県浪江町で、すべてを流されて被災した鈴木酒造店さんは、現在、山形県長井市に長井蔵を造り、40歳の若き杜氏、大介さんを中心に一丸となって、手間暇を惜しまずに、力強い生命力に溢れた日本酒を造っています。

今日は、お酒づくりの行程の中でも大切な部分のお手伝いをさせていただき、感動しました！麴を醸す麴小屋での静かな語らい。

プクプクと発酵しているお酒未満の子達のかわいいこと。

あらしぼりをいただくと、緒形拳のようなパンチのきいた個性のあるお酒。

おりが沈んで落ち着いてからいただくと、役所広司にばけていた一。

超おいしい「ことぶき生酒」に。おいしい自家製のお漬物付のお昼までいただいて。

帰りには、originalT シャツと、大吟醸の酒粕をた一つぷりいただいてしまいました。

一生のうちで、酒蔵であんな体験できる機会はないだろうな。

すばらしい人たちとの出逢いにただただ感謝。ありがとうございます。

