

SAKAGURA LETTER 酒蔵だより

2023年9月1日発行 No.83

発行: 薫長酒館 発行責任者: 富安裕子
〒877-0005 大分県日田市豆田町6-31

ごあいさつ

季節が秋に変わり暑さは少し和らいできましたが、まだもうしばらく残暑とお付き合いでする日が続きそうです。

長く続いたコロナ禍も五類へのダウングレードにより、日常生活も元に戻り四年ぶりに色々な催しも開催されるようになりました。この日田でも七月に行われた祇園祭には市外、県外のお客様も大勢お越しいただき大変賑わいました。全国各地でコロナ前と同じように繰り広げられる祭りの様子をテレビなどで観ながら当たり前の日常の有難さを感じた今年の夏でした。

この夏の酒蔵ヒット商品！ スイカと甘酒のスムージー

酒蔵で売るものはできるだけ身体にやさしいものを意識しています。暑い時期には冷たいものが何よりの「馳在」。この夏、酒蔵のカフェではスイカの産地として有名な日田のスイカと甘酒のコラボ商品を発表しました。名付けて「日田産スイカと甘酒の発酵スムージー」。スイカ風味の商品は巷にすでに存在しますがスイカ果汁100%と米と米麹と水だけで作った飲み物は珍しいかもしれませぬ。そしてこの二つの素材を絶品に仕上げてくれるのは凍った素材を入れても大きな音を出さない優れたもの、高性能スムージーマシン。暑い夏に酒蔵を訪れたお客様に大好評でした。秋にはスイカに替わって梨と柚子と甘酒の発酵スムージーが登場する予定です。



商品開発の裏話

スイカ農家×サルバトーレ・クオモ氏

果物にはジャムやジャースに加工しやすいものとそうでないものがあるようです。後者の一つがスイカです。スイカは切っただけのまま食べるのが断然美味しい。ジャムやジャースにしてもなかなか青臭いし、ジャムなどの加工品も個人的に作る人はいるかもしれませんが商品として見かけることはほぼありません。しかしながらどうしても商品として出荷できないスイカを何とか有効活用して欲しいというのは農家さんの願いだったそうです。それに応えたのが以前酒蔵だよりで紹介した日田に移住してきた超大型物イタリア料理人のサルバトーレ・クオモさんです。今回提供してもらったスイカの加工品、スイカのソースは彼が開発したものです。大量のスイカをジャムにしてさらに独自の加工をし、誰もが使いやすいように小分けして冷凍保管しているのです。弊社のような事業者はそれを仕入れてオリジナルの商品を提供できるというわけです。美味しいのに販売できない野菜や果物を仕かすためにクオモさんは色々と研究を重ね、その加工品を最近海外にも輸出しようと呼走しています。

酒粕と麹ウリ

毎年七月の祇園祭の頃、今年もウリが元気に育ったよと連絡が入ります。酒粕のためにと、おいた熟成酒粕の出番です。今年も雨が多かったから去年ほどの量はないかもしれないけどウリの出来はいい感じです。高年齢になったお母さんにかわって娘さんと大エさんのご主人が畑一杯のウリを育ててくれました。バテランと新人の社員が力を合わせ、猛暑の酒蔵で一生命綱ウリの粕漬に励みました。秋が深まって気温がぐんと下がる頃、美味しい粕漬に仕上がる予定です。

