

朝しぼり

2015年新春を迎えて、近くの蔵元で朝しぼり・蔵出しに出かけてきました。この蔵元は、昨年テレビの食べ物番組「ぐるナイン」で紹介されて一段と脚光を浴びるようになり今年は大変な人出となりました。テレビ番組では「三年もののみりん」を放映していましたが、お客さんの中には「三年ものの焼酎！」が欲しいと詰め寄っている勘違いのお客さん？もみられ大変賑やかな朝絞りでした。



朝絞り(蔵出し)は、新年を迎えた一月と二月・三月の3回行なわれています。

中に入ると酒蔵です。青い空に蔵の白壁が映えて綺麗です。大変な人出でした。



まずは、朝絞りの「花美蔵」の試飲をしてから巡ります。爽やかな甘みと辛みが何ともいえません。

恒例の餅つき！この後、黄な粉をまぶして全員に振る舞われました。



こちらは、木樽に仕込みなおした朝絞りの「花美蔵」直接、瓶詰めです。

今年は、一時間ほどの行列が出来ていました。例年なら15分ほど並ぶだけですが...



今年も720ml瓶で4本購入しました。一升瓶では、一度封を開けると保存で風味が落ちてしまいます。

焼酎3本と「花見蔵」4本を購入し、囲炉裏部屋のお友達となります。



テレビ番組で紹介された「三年もののみりん」ですが、直に「飲めるみりん」として静かに知る人ぞ知るみりんでした。大阪へ戻る時お土産用に幾つか買って帰るのですが、最近では大手のデパートでも販売が始まっており希少価値もだんだん無くなりつつあるのが寂しい気もします。料理に留まらず、最近ではスイーツにも使われそのバリエーションはどんどん増えているようです。