

ゑびす蔵通信

第17号 平成28年11月 発行


 明治十八年創業
 ゑびす酒造株式会社

TEL 0946-62-0102

FAX 0946-62-2702

http://www.ranbiki.com

「フェニルアラニン」はスミレの花、「ロイシン」や「グルタミン」はチョコレートの香りなど、これらが複雑にからみ合って麦らしい香ばしさが生まれているようです。麦焼酎の場合も発酵モロミ中のアミノ酸が蒸留工程で加熱されることにより発する様々な香気成分が風味を特徴づける大きな要素の一つになっています。

地元逸品紹介

黒ぽん



昔ながらのポン菓子機でポンッとはいいた筑前町特産の黒大豆「筑前クロダマル」そのものの香ばしくほんのり甘い美味さがクセになります。ご飯と炊いて黒豆ご飯や、お湯を注いでの黒豆茶など楽しみも広がります。

【生産者】林亮輔 福岡県朝倉郡筑前町

編集後記

11月8～9日商工会青年部の全国大会が福島県で開催され、復興道半ばの現状や、これまでの活動について見聞きする機会がありました。その中で、これから「ないものねだり」ではなく「あるもの探し」をしていくという言葉が心に残りました。身の周りにある大切なものに気づくことで前に進むことができる。「あるもの探し」していきたいです。

ゑびす酒造 五代目 田中健太郎

ゑびす蔵感謝祭2016年に一度の蔵開きイベント「ゑびす蔵感謝祭」を本年は10月30日(日)に開催しました。日頃からお世話になっている皆様への感謝の想いをあらためて感じながら、地域の良いところを発見し、また新たな楽しさ創造へのきっかけとなるイベントになったのではないかと考えています。

角打ち&BBQコーナーでは、「リバーワイルドハムファクトリー」のウィナーと解禁したばかりの博多湾唐泊漁港の「恵比須牡蠣」をメインに、银杏や椎茸など焼きたての地元食材とともに熟成焼酎の呑み比べを楽しんでいただきました。また、今回は麦ポン菓子を振る舞わせていただきましたが、麦ポンの材料には福岡県産の二条大麦「ハルシズク」という品種で、当蔵の麦焼酎の原料と全く同じものを使用しました。筑前町で農業を営む林亮輔さんのポン菓子機で試作が重ねられた結果、麦ならではの香ばしさと独特の旨味のある美味しい麦ポンを提供することができました。今後、更に進化した麦ポンが味わえるかもしれません。



昨年に続いて「らんびきのうた」の「やないけい」氏、うきは市で活躍中のバンド「PRESENCE」、そして地元朝倉市在住の歌う畳屋さん「Mc Tatami」のふるさとへの愛情あふれる唄の数々…。心温まる音楽が蔵内に響き渡りました。



Mc Tatami

<http://www.tatamisinger.com/mctatami/>

麦の香ばしさ？



この度の感謝祭で「麦ポン菓子」を作ってみて、こんがり香ばしい麦の風味を堪能することができました。この「香ばしさ」について探ってみようと思います。大麦は、でんぷんの他、たんぱく質を多く含む穀類です。このたんぱく質(アミノ化合物)と還元糖が加熱された時に起こる反応を「メイラード反応」といい、褐色物質(メラノイジン)とともに芳しい香りが発生します。たんぱく質を組成するアミノ酸の種類ごとに発生する香気成分が異なり、例えば「バリン」はパンの香り、「アルギニン」はポップコーンの香り、