

ゑびす蔵通信

第11号 平成25年11月 発行



明治十八年創業
ゑびす酒造株式会社

福岡県朝倉市杷木林田680-3
TEL 0946-62-0102 FAX 0946-62-2702
http://www.ranbiki.com

コラム

アルカリ性食品と酸性食品

健康状態を維持するために体内のPHは弱アルカリ性のPH7.3前後に保たれています。体内に取り入れられる食物には、アルカリ性と酸性とがありますが、それぞれの判別方法は、燃焼させた後に灰として残った物質の成分によります。それでは「お酒」はどちらになるのでしょうか。これは「お酒」の種類によって異なり、醸造酒で米を原料にする日本酒（清酒、にごり酒）は酸性食品、葡萄が原料のワインはアルカリ性食品になります。蒸留酒の焼酎は水とアルコール、揮発性の香気成分で構成されており酸性でもアルカリ性でもなく中性、またミネラルウォーターで割るとアルカリ性になります。仮にどちらかの物質を多く取り過ぎてしまっても体外へ排出するなど体内の機能が働き身体の健康バランスは保たれているわけですが、身体機能への負担を軽くするためには、バランス良い食事と規則正しい生活リズムを大切にしたいものです。

編集後記

今回のように2つも大きな賞をいただけることはめったに無いことです。ですのでどうしても受賞をお伝えする内容が中心になりました。「福德戎」は地元で古くから飲んでもらってきた焼酎ですので、30年くらい前、幼い頃のいろいろな思い出が頭に浮かびました。蔵で角打ちをやっていた当時、夕方になると仕事帰りのおじさんたちがやってきてはコップに溢れるくらいなみなみと注がれたものをキュッと飲み干していかれたり、味海苔や鳥串を片手に長時間談笑される方々。そして、山で捕獲されたマムシはカウンターにて時より漬け込まれたのでした。子供の目には何かと刺激的な大人の世界に触れた角打ち。その狭い店内にはいつも「福德戎」の香りが漂っていました。

(専務 田中健太郎)



第2回福岡県酒類鑑評会 & ふくさけ祭り



平成25年9月6日ホテルニューオータニ博多において第二回福岡県酒類鑑評会が開催され、「福德戎-ふくとくえびす-」が県知事賞（本格焼酎 長期貯蔵酒の部）、「古酒ゑびす蔵」が県議会議長賞をそれぞれ受賞いたしました。福岡県内の清酒4部門、焼酎4部門を対象に専門各機関の審査員による鑑定によって、品質が優良と認められたものに金賞をその中から最も優良とされる2銘柄に県知事賞、県議会議長賞が贈られることになっています。今回、当蔵でもっとも歴史のある「福德戎」が受賞できましたことはとても感慨深いことです。これからもなお一層の品質向上に研鑽を積んで参りたいと思います。

授賞式の後に開かれた「ふくさけ祭り」は、事前予約無しの入場無料にて1500名を超えるお客様にご来場いただきました。受賞酒に加えて200銘柄以上の福岡県の清酒、焼酎が振舞われ、有料のおつまみコーナーには天然鯛のにぎり寿司や博多和牛ローストビーフなど地元の食材を使った料理が並びました。蔵元スタッフとお客様との交流も深めながら大変賑わいのある楽しいイベントになりました。

平成25年福岡国税局酒類鑑評会

大賞受賞

平成25年11月7日に行われた福岡国税局酒類鑑評において本格焼酎の部は管内（福岡、佐賀、長崎）より46製造場から148点の出品があり、当蔵も「福德戎」と「古酒ゑびす蔵」を出品いたしましたところ両者とも金賞に入賞。さらに「福德戎」が最高位の“大賞”を受賞いたしました。本格焼酎の評価のポイントは「麦、米等の原料特性及び常圧蒸留、減圧蒸留などの製造方法の違いによる品質特性を考慮して、個性と香りや味とのバランスがとれているか」とされており、麦こうじ仕込みの米焼酎（3年貯蔵）である「福德戎」の味の個性と調和が高く評価されたことは大変喜ばしいことです。また従来は長期貯蔵酒の出品区分がありませんでしたが、近年設けられたため、評価の対象がより幅広くなりました。当蔵のように貯蔵熟成に力をいれる製造場にも評価をいただけるようになったことはとてもありがたいことです。

