

# あびす蔵通信

第10号 平成25年5月 発行

明治十八年創業  
あ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>

2013

## 古久蔵びらき

平成元年に始まったトンネル甕熟成「古久」事業も今年で25年目を迎えました。平成4年に蔵入れ、同9年に初蔵出しを行って以来、毎年一回の蔵開きイベントを行っていますが、今年も4月27日、28日の2日間、晴天にも恵まれて多くのお客様にご来場いただきました。今年は少し指向を変えて「黒木大藤まつり」会場にて試飲・販売を行い、「古久蔵」見学へは例年通りシャトルバスの運行を行いました。このことで、バスの時間を気にせずゆっくりとご試飲いただけてとても好評でした。「古久蔵」トンネル内では、往復600メートルを歩きながら、熱心に説明に耳を傾けていただきました。また、トンネル建設時の苦労話や集団就職のため黒木駅を旅立った日の不安な想い・・・地元黒木町出身の方からは、廃線になる前の矢部線にまつわる沢山の思い出話を伺うことができました。そして「廃線になった今もトンネルだけは蔵元さん方のご尽力のお陰で当時の姿のまま世の中のお役にたっている事が喜ばしく思います」とのお便りもいただきました。あらためてこの町の財産に感謝し、これからも大切にに使わせていただきます。



矢部線を走っていたC11型蒸気機関車

## コラム～外来語の転訛

当蔵の代表銘柄「らんびき」の名称は「ポルトガル語で蒸留器を意味するアランビックという単語が転訛したものだ」ですが、同じように外国語が日本語に転訛した言葉はたくさんあります。今回は、地元福岡を代表する祭りの1つ「博多どんたく」の「どんたく」。オランダ語で日曜日を表す「ソーンダック」が訛った言葉で、明治政府制定の祝日を指す言葉として政府が広めたものとされています。もともとは福岡藩主を表敬のため年賀行事として行われていた「博多松囃子」と「通りもん」と呼ばれる博多町人の出しが政府公認の祝日を祝って繰り出すようになったということです。土曜日の「半どん」もこの言葉に由来しています。



## 麦のお話 その4

今回は、大麦について探ってみます。前々回にもご紹介しましたように、粘り気のあるグルテンとなるタンパク質をほとんど含んでいないため、粉末より粒での用途が多い大麦。平成24年の国内生産量は、二条大麦1万2千ト、六条大麦4万8千ト、はだか麦1万2千トとなっています。六条大麦が6列に実が付くのに対し二条大麦は2列で粒もやや大きめ、はだか麦は品種によって6列、2列がありますが、実が表皮から剥けやすい性質をしています。明治初期にビール醸造ためヨーロッパから取り入れられた二条大麦は、でんぷん含有量が高く、焼酎の原料としても現在広く使われています。また、六条大麦は食用や麦茶に、はだか麦は味噌や食用としての用途が主で、でんぷん質以外のたんぱく質や脂質などの成分がそれぞれの食味の特徴となっ

## 地元よかもん録

キースダニエルポークジャーキー



ロック好きな店主が、ローリングストーンズのキースリチャード氏をイメージして造ったという逸品。自社養豚場の地豚「耳納いっーとん」を地元産の醤油とネスレウイスキー「ジャックダニエル」に漬け込んだ後、燻製に。独特の香ばしさと贅沢な地豚の旨味がゆっくりと広がり、焼酎にも相性抜群です！

リバーワイルド ハム ファクトリー

<http://www.riverwild.jp>

ているわけですが、近年はこのような特徴を焼酎の風味に生かそうと、はだか麦や六条大麦を原料に使用する蔵元も増えてきました。二条大麦でも「ニシノホシ」「ハルシズク」「シュンレイ」など少しずつ性質が異なりますが、更に各県の農業試験場では後継品種の研究、育種が進められています。



## 編集後記

前回「麦を食べる」ことについてご紹介以来、実際に自分でも「麦ご飯」を食べようになりました。品種改良によって麦特有の風味は昔に比べて若干抑えられていると思われませんが、妻も麦飯ならではの旨さに納得のようで、何も言わなくても麦飯が出てくるようになりました。喜ばしいことです。肝心のダイエット効果は、半年で500g体重減りました！今後も効果を信じて美味しくいただきたいと思っています。

あびす酒造(株) 五代目 田中健太郎