

ゑびす蔵通信

第16号 平成28年6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

地元逸品紹介

桃蜜



福岡県うきは市の果樹園、赤司農園の「桃蜜」をご紹介します。旬の桃を楽しめる季節になりましたが、こちらは一年を通して楽しめる桃のシロップです。炭酸割りで爽やかに、カキ氷にトロリとかけて、心地よい「涼」をお楽しみください。食前酒にちょっぴり贅沢な本格焼酎の桃蜜割りなどもいかがですか？

赤司農園

〒839-1411 うきは市浮羽町流川344-1
Tel 0943-77-3664

編集後記

知人が所有するドローンによる空撮を初体験しました。上空から見る原鶴温泉の河川敷。まるで自分が鳥になったかのような映像に興奮すると同時に、郷里の自然の美しい眺めに見入ってしまいました。水面の上空飛行は、墜落させれば一卷の終わり。風にあおられつつ、はらはらと操縦する知人をよそに、このまま水中の景色ものぞいてみたいなあなどと欲張りな気持ちが頭をもたげるのでした。



ゑびす酒造 五代目 田中健太郎

とのことです。

この季節に筑後川流域を訪れる機会がありましたら、ご一見、ご一食をおススメいたします！

UMAMI 旨味

5つの基本味とされる甘味、塩味、酸味、苦味、旨味のうち「旨味」は、1908年、東京帝国大学教授の池田菊苗博士によって発見され英語表記でも「UMAMI」と日本人にはとても親しみのもてる味の基本です。たんぱく質を構成する20種類のアミノ酸の中の一つ「グルタミン酸」が旨味物質であり、グルタミン酸を多く含む食材として、昆布、トマト、緑茶などがあります。

日本の伝統発酵食品である味噌や醤油、日本酒、焼酎などでは麹菌が出すたんぱく質分解酵素によってアミノ酸へ分解されグルタミン酸の旨味を付帯することとなります。

他にも核酸であり、鰹節に多く含まれる「イノシン酸」や干し椎茸の「グアニル酸」などの旨味物質がありますが、昆布だしと鰹だしによる組み合わせなど、旨味物質が合わさることによって旨味増強の効果があるとされています。ぜひ、焼酎との旨味の相乗効果も見つけて楽しみたいものですね。

【イベント予告】

ゑびす蔵感謝祭2016

開催日：10月30日(日)

時間：10:00～17:00



阿蘇・九重を水源とし有明海に注ぐ全長143kmの筑後川。その流域では、川の流れとともに多様な文化が生まれ、四季折々の表情を見せながら、今も人々の暮らしを支えています。

毎年5月20日は、鮎漁解禁日。原鶴温泉では、それを祝う花火大会が今年も盛大に開催されました。この日から9月末まで行われる伝統漁法「鵜飼い」は、夏の風物詩として親しまれています。鵜舟を取り囲むように一団となって川を下る屋形船からは、目前で鵜飼いの様子を楽しむことができます。塩焼きや背ごしなど、香ばしく爽やかさがまさに旬な味わいです。

さらに、筑後川を下って下流域の久留米市城島町や大川市では、5月1日～7月20日までエツ漁も解禁中。エツは、カタクチイワシ科で体長約30cm、日本では有明海にのみ生息する珍しい魚です。産卵のため、有明海から筑後川を遡上する5月～7月が脂がのってとても美味しいシーズンです。刺身、煮つけ、南蛮漬、

酢み、骨揚げなど料理法も色々。余すところなく食べることができるとも魅力です。最近ではエツバーガーなども登場し大人気

