

ゑびす蔵通信

第30号 2023年6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

https://www.ranbiki.com

地元逸品紹介



鰻の刺身

鰻を生で食べたことはありますか？

日本でも数か所しかない鰻の刺身が食べられるお店が当蔵の近くにあります。日本料理店で長年修行された大将の包丁さばきがなせる業で、鰻を刺身にできる技術がいかに素晴らしいことか肺腑にしみ入ります。

フグのようなモチリ、コリッとした感じで、ポン酢でいただくと深みのある旨味がじわ〜と広がっていきます。鰻特有のシビレ感もほのかに心地良い…

この鰻の刺身にハマってリピート来店されるお客さんが多くいらっしゃるのもうなずけるクセになる美味さです！

「らんびき角」と一緒に楽しむのもこの上なく、おすすめいたします!!

うなぎ料理 和食処 しょうげつ 松月

福岡県朝倉市杷木池田716-7

編集後記

AIが世の中を大きく変えると言われて久しいですが、「チャットGPT」の登場でいよいよ私たち一般人にもその変化が身近に感じられるようになってきました。文章や曲作りなどで使い始めている知人もいますが、聞くところによるとまだまだ間違いなど不完全な部分が多いとのこと。しかし、使う人が増えれば増えるほど情報が蓄積され、過去に起こった事象をAIが学習し、より正確になっていくことでしょう。焼酎のブレンド工程は組み合わせが無尽であるため人間の感性が不可欠な分野ですが、AIにチョットだけ手伝ってもらう時代は近いかも？…



ゑびす酒造 5代目 田中健太郎

サトウキビ畑から Vol.2



昨年に試験栽培を行ったサトウキビは、12月に無事刈入れを行い、搾汁した後、発酵、蒸留、更に2度目の蒸留を行い、何とか無事にアルコール分50%のラム酒を生成することができました。搾汁に酵母を添加しアルコール発酵が始まるまでは、やはり不安でしたが、勢いよく気泡が立ち、発酵が進んだ段階ではホッと胸をなでおろしました。



麦・米のデンプン質を麹の酵素によって徐々に糖化しながら発酵を進める焼酎の並行複発酵と異なり、既に糖分を含むサトウキビ搾汁は単発酵。発酵時間が4~5日と短いため、品温経過もそれに合わせた管理が必要になるなど、実際に経験しないと分からない事だらけです。今回のテスト醸造にあたり、沖縄県でラム酒を製造されている(株)多良川さんと伊江島蒸留所さんからアドバイスをいただきました。おかげさまで、初めて単発酵による

醸造を成功させることができました。テスト醸造では健全なアルコール発酵に主眼をおいたものでしたので、どのような香り、味わいが生まれるかは出来てからの楽しみといった状況。蒸留してみて一番に感じたことは発酵中のサトウキビの甘い香りが思った以上にダイレクトに出たことでした。サトウキビの品種による違いを見分けることも重要なテーマでしたので、4つの品種を作付けし、生育状況や香りなどを確認できたことこれからに活かそうです。焼酎と同じ蒸留酒なので、共通点もありますが、異なる点も多く、研究すべきことは尽きませんが、焼酎の蒸留廃液(焼酎粕)をサトウキビ畑の肥料にするなど相互に有益性を高めながら、特色を出していきたいと思えます。

テスト醸造分のラム原酒については、限られた数量であるため一般販売はかないませんが、限定販売を企画したいと考えています。今年は感触の良かった農林8号、27号の2品種を選び、栽培面積を広げて4月に作付けしました。これから暑さが増す7月、8月に本格的な成長期を迎えます。

受賞のお知らせ

2023年 TWSC

東京ウイスキー&スピリッツ コンペティション

【焼酎部門】 金賞

らんびき15年古酒

らんびき SG FRENCH OAK

らんびき SG CHESTNUT