ものがたり

第二百七十九話

調布市上石原3-4-3
有 前田屋
(0298)33-3793

令和3年11月発行

みなさん、こんにちは
紅葉も終わり、もうすっかり冬の様相ですね。落ち葉掃きももう少しですね。しかし、この所、天気の良い日が続くので冬仕度が進んでありがたいですね。我が家では、屋上の排水口の掃除、融雪設備の調整、冬タイヤへの交換と忙しい休日となりましたが、家族の協力のおかげでかなり楽に終わりました。特にタイヤ交換はプロがいるので道具も段取りも良く、とても助かりました。

この秋は、秋の味覚をたくさんいただきました。

「八珍柿」「おもいのほか」です。柿は、渋を抜いたものと剥いたものあまりたくさんいただいたので半分を渋抜き、半分を干し柿にしてみました。うまく渋も抜けとてもおいしくいただきました。

干し柿はだいぶ小さくなり、時々もみながらおいしくなる日が楽しみです。また、今年は菊もたくさんいただきました。「もずく」のはたいへんでしたが私の大好物の菌ですのでうまく、酢で上がり、ラップをして、大量に冷凍しました。お正月まで楽しめそうです。

子供のころ、甘いお菓子もほとんどなく、山の実や、栗や柿がおやつでした。アケビや、ぶどうは、秋窓の場所を確保し、栗は山栗を夢中で剥いて食べました。甘柿はそのまま、といただき？走って歩いながらかじりました。種のまわりのおいしさは忘れません。中でも干し柿は特別でした。かやぶき屋根の家の田舎育ちだった。吹き抜けの天井は、縄で編んだ柿が並んでぶらさがっていました。すすもあるのがまた良くなり、よく干して、カチカチになっています。

「そうちゃん……あの柿、いつになったら食べれるの？」

「みんながいい子にしていれば食べれるよ！！！」笑顔にゆれる父親の顔が思い出されます。

新酒 吟醸

ゆく年くる年

お待せいたしました、今年も当店の看板商品に成長してくれた「ゆく年くる年」の発売です。

毎年、この年に取れた酒米で仕込む最初の酒です。今年の米の出来具合を見極め、整正をしながら、挑戦をくり返します。

今年は、良く味がのっているようです。そして、新酒らしくフルーティーな香りも特徴的です。年末のお歳暮に、年末年始の語らいに今年も「ゆく年くる年」をよろしくお願いします。

鶴齢、高千代、想天坊 他

今年も酒づくりが本格的に始まりました。多彩の新酒しぼりたて、にごり酒など続々と入荷しております。なくなり次第終了です。お早目にどうぞ。

風土が人と酒を育み
酒は人をつなぐ

有 前田屋