

小牛田農林高等学校130周年記念事業 「生徒が育てたお米で、生徒が酒造り」 4年目のチャレンジ酒が登場します！

今年のテーマは「ナチュラル」お米の風味をそのままに。
そして、お料理に寄り添う辛口酒。自然体で日々の
晩酌に気兼ねなく楽しめる。仕込みは、黄金澤さんが
もっとも得意とする自然派伝統の山麩仕込み。
さらに大吟醸を仕込むように低温にてゆっくりと発酵さ
せた特別仕様酒となっております。定番の晩酌として、
ご飲食店様でもお料理の名脇役として
是非！ご堪能頂きたい逸品でございます。



2022小牛田農林高校

Original SAKE

稲章とうしょう

2月4日(土)販売開始
「新酒しぼりたて生原酒」から
販売させていただきます。
生原酒が終了後、「火入酒」に
切り替えます。

新酒しぼりたて！詰めました。黄金澤「川敬商店醸」 山麩仕込み純米吟醸生原酒

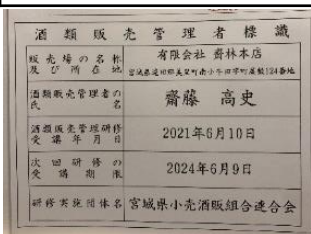
1.8L 3,088円(税込) / 720ml 1,606円(税込)

販売目前！【蔵元 川名由倫さんよりコメントをいただきました。】

メロンを思わせる爽やかな香りで、飲み口は、まるでそれを頬張ったかのよう。グラスに注いで空気と
触れ合うと、ひとめぼれらしいやわらかさが膨らみます。山麩による酸が全体を引き締め、若々しく
凛とした佇まいです。大地の恵みを一身に受け、生徒たちが大切に育てたお米と、自然由来の乳酸菌に
よって醸された、「Natural」と呼ぶに相応しいお酒です。

御注文書

| | | |
|------------|----|---------------------------------|
| 御名前/ご飲食店様名 | 電話 | 稲章 山麩仕込純米吟醸 1.8L 本 / 720ml 本 |
|------------|----|---------------------------------|



| | |
|---------|---|
| 申込者様の年齢 | 歳 |
|---------|---|

20歳未満の方に対しての
酒類を販売いたしません。

※価格は全て税込です。
ご注文、お問合わせは！
有限会社齋林本店
TEL0229-32-2304
FAX0229-32-4246

【2022年小牛田農林高校 米造りから酒造り活動報告】

2022.5.11

「稲章」4年目のチャレンジとなる「ひとめぼれ」の田植えを行いました。今期1年間一緒に活動する生徒さんと初顔合わせでもありました。田植え作業を行いながら、仕込むお酒のイメージ作りもスタートです。田植えには、蔵元も参加し自ら田植え機に乗りました。初めてとは思えないくらい操縦とキレイな植え込みライン。後ほど聞いた話ですが・・・GPS自動運転！？喜んでいた蔵元には、マル秘にしております。

ヘルメットを装着し、やる気満々！
「黄金澤」醸造元
川敬商店 川名由倫さん。



2022.9.29

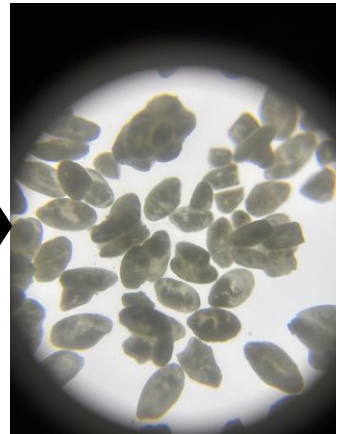
しっかりと実入りした「ひとめぼれ」収穫です。先生の指導のもと、コンバインに乗り込む生徒たち。天候にも恵まれ、気持ちの良い稲刈り実習となりました。

生徒が育てた「ひとめぼれ」は、見事！「一等米」今年も、素晴らしいお米を作りました。

さあ！いよいよ、酒造りの実習に入ります。酒造り実習は、すぐに仕込み・・・ではなく、日本酒は、お米が織り成す発酵食品として、生徒の皆様「発酵」の素晴らしさ知っていただくための研修会を行います。

2022.10.17

小牛田農林高校実習室にて、蔵元 川名由倫さん講師による「酒造り授業」。熱い講義と麹菌観察。かなりアカデミックな授業です！



2022.10.17

酒造り授業にて、「コンセプト発表」その時に使用した資料をそのまま使っていますのでご一読下さい。

昨年のお酒は、お食事に合わせて楽しむと言うよりは、お酒のみでも楽しめる華やかな香りで、お米の甘味が十二分に楽しめる味わいでした。本年は、華やかな香りや甘さを控えめにし、お料理の名脇役となる飲み飽きのしない「ナチュラルな辛口」のお酒にチャレンジしたいと思います。

なぜかと言いますと、小牛田農林高校のお酒を担当させていただいてから今回で4年目となりますが、4年の中でいろいろな世の中の移り変わりを体感してきました。

コロナ・災害・戦争などの影響に伴い少しずつ生活環境が変わり、飲み手はどんなお酒を求めているのか？を考慮し、市場で必要とされる・役に立つ、そして美味しいお酒を造ることを意識しました。

今、特に深刻な課題となっている、世界情勢の影響を受けた物価高騰にて、家庭や企業、そしてお酒業界も少しずつ影響を受け始めております。

そんな時だからこそ、**お客様に寄り添う、癒しのお酒。さらにリーズナブルで美味しいお酒を表現したい**と蔵元と話し合いました。今、表現すべきお酒は昨年の稲章のような高級酒とは違い、お仕事から帰ってきたご両親が、

ごはんを食しながらお酒をのみ、ほっとできる。また明日から頑張ろう！と活力を与えられるような優しいお酒だと思います。そして、コロナ禍で約3年も苦しんでいた飲食店の皆様に、お料理の名脇役として寄り添える、何杯でも飲める食中酒を提供したいと考えました。自宅の冷蔵庫の中に常にあってあたりまえな食材や調味料のように、このお酒が入っていることが普通である。そんな自然体なお酒を皆さんと造りたいです。

そして、蔵元「黄金澤川敬商店さん」ならではの「山廃仕込み」という昔ながらの伝統工法がコンセプトで求めている味わいを最大限に表現してくれます。

生徒の皆さん！お米の収穫が終わりましたが、最終到達点ではございません。

生徒さんが育てた品質の良いお米。川敬さんの高い酒造りの技術。さあ！今年も整いました。

生徒の皆さんとの酒造りがいよいよ始まります。お酒が完成するまで、共に頑張りましょう。

2022.12.16

上記コンセプトをもとに、蔵元にて仕込みが開始し、12月16日いよいよ蔵元研修を迎えました。生徒が育てた「ひとめぼれ」が微生物の力と蔵元の技術によって発酵をしている「もろみ」を蔵元の説明を受けながら見学をしました。もろみから発するメロンのような香りを体感した生徒達はとても興味深く観察をし、蔵元の話に熱心に聞いていました。



2022.12.16

蔵元見学終了後、蔵元デザイン担当の佐々木さんより、今回のテーマ「ナチュラル」を表現するラベルのイメージと色使いなど説明を受け、数パターンの中より生徒が意見を出し合いラベルを選定します。ラベルは商品の顔をなり、販売する当店としては一番緊張する場面でもあります。色は爽やかなブルーを。田んぼを思わせる講師柄。自然体を表現したグラデーション。淡く浮き出た「稲章」の文字。たくせんの想いを一つに重ね、今年の素敵なラベルが決定しました。



2月2日木曜日11:30～
卒業となる生徒の最後の實習。
生徒自ら1本1本ラベルを貼り
製品を完成させます。

2月4日(土)販売開始
「新酒しぼりたて生原酒」から
販売させていただきます。
生原酒が終了後、「火入酒」に
切り替えます。

稲章は、130周年記念としてスタートした事業です。毎年、小牛田農林高校皆様・蔵元川敬商店様と、「良いものをつくろう！」と高い意識のもと、米作り・酒造りを経て生徒さんとの活動を、飲み手の方々に伝えられるよう、取り組んできた1年間、構想以上のものが表現できたと感じております。

これは、だれが欠けても成しえない事です。

生徒はもちろん飲めません。しかしながら生徒さんのご家族やたくさんの方々喜んでいただくと
思います。そして携わった生徒が20歳になり「学生の頃自分が育てた米でお酒を造ったんだよね！」
なんて話をしながら日本酒を飲んくれたら嬉しいです！

私達は、生徒の皆さんが大切に育てた「ひとめぼれ」を最大限に生かしたお酒を造り、たくさんの方々に癒しと笑顔を届けたいと思っております。

4年目の稲章「Natural」！今年も、素晴らしいお酒ができました。

たくさんの方々の想いと夢が詰まったお酒です、よろしくお願い申し上げます。

地酒屋 齋林本店
代表 齋藤高史