

SUIGEI Y JOURNAL

08

AUG
2020特集
feature

鮎躍る清流が育む夏酒

清流・野根川の伏流水と その地で培った米で醸す 天然鮎と好相性な純米酒

夕涼みにほっとひと息つく今日この頃。皆様、お元気で過ごしてはいかがでしょうか。

日本には春夏秋冬の四季があります。その季節ならではの旬の食材があるように、日本酒にも四季に応じた旬があります。夏に旬を迎え、より美味しく楽しめるのが「夏酒」。涼を感じられる味わいは、まさに夏にぴったりの日本酒。暑さを忘れさせてくれる、酔鯨オススメの「夏酒」をご紹介します。

6月1日より高知県の多くの河川で、鮎漁が解禁され、この時期に合わせ「鮎に合う美味しい純米酒」をコンセプトに開発した「酔鯨 純米酒 香魚（こうぎょ）」をリリースいたしました。日本酒の原材料は、主に水と米。いわば自然の恵みによって醸されるお酒です。美味しいお酒を醸すためには、美しい自然環境が必要です。自然環境の悪化が進めば、汚水が川や海へと注ぎ、最終的には雨となって、水や田畑に悪影響を与えます。

このように自然は循環しています。だからこそ私たちは、自然の恩恵を受けお酒を醸すことが出来ています。そこで一昨年からその自然に感謝の気持ちを込めて、高知県東部を流れる野根川の環境保全活動に参加しています。この活動を通じて私達は「清流の水、そしてそこで育った鮎と共に、お客様に喜んでいただけるお酒を仕込みたい」と、強く願うようになりました。

活動に参加して2年目を迎えた本年。同地域での人の輪も大きく広がりました。地元の農家さんの大きな協力を得て、念願であった酒造好適米「吟の夢」を使用したお酒造りが実現しました。美味しいお米を一生懸命育てようとする農家さんの情熱のおかげで、今年はさらに味わい深く美しいお酒に仕上がっております。

清流に良質な天然鮎が泳ぐ野根川。その水でお酒造りが出来ることに感謝し、これからも皆様に喜ばれる日本酒を目指して参ります。

— お酒の特徴

鮎の味わいを引き立てるよう味の五味をしっかり表現しました。低温発酵で醸し、酸味と旨みのバランスにこだわりました。野根川の良質な鮎とぴったりのお酒です。

— 造り手のこだわり

野根川の伏流水と酒造好適米「吟の夢」で仕込み、酵母は、酔鯨伝統の熊本酵母（KA-1）を使用し、しっかりと麹造りを行いました。



相性の良いお料理

鮎など川魚のお料理にはもちろん、しっかりした味付けの貝料理や濃厚なたれを使ったお料理とも好相性です。甘めの味付けでコトコト煮つけたお魚料理にもオススメです。

6月1日
発送開始

酔鯨 純米酒 香魚（こうぎょ）

【限定本数・限定流通品】

1,800ml 2,970円(税込)

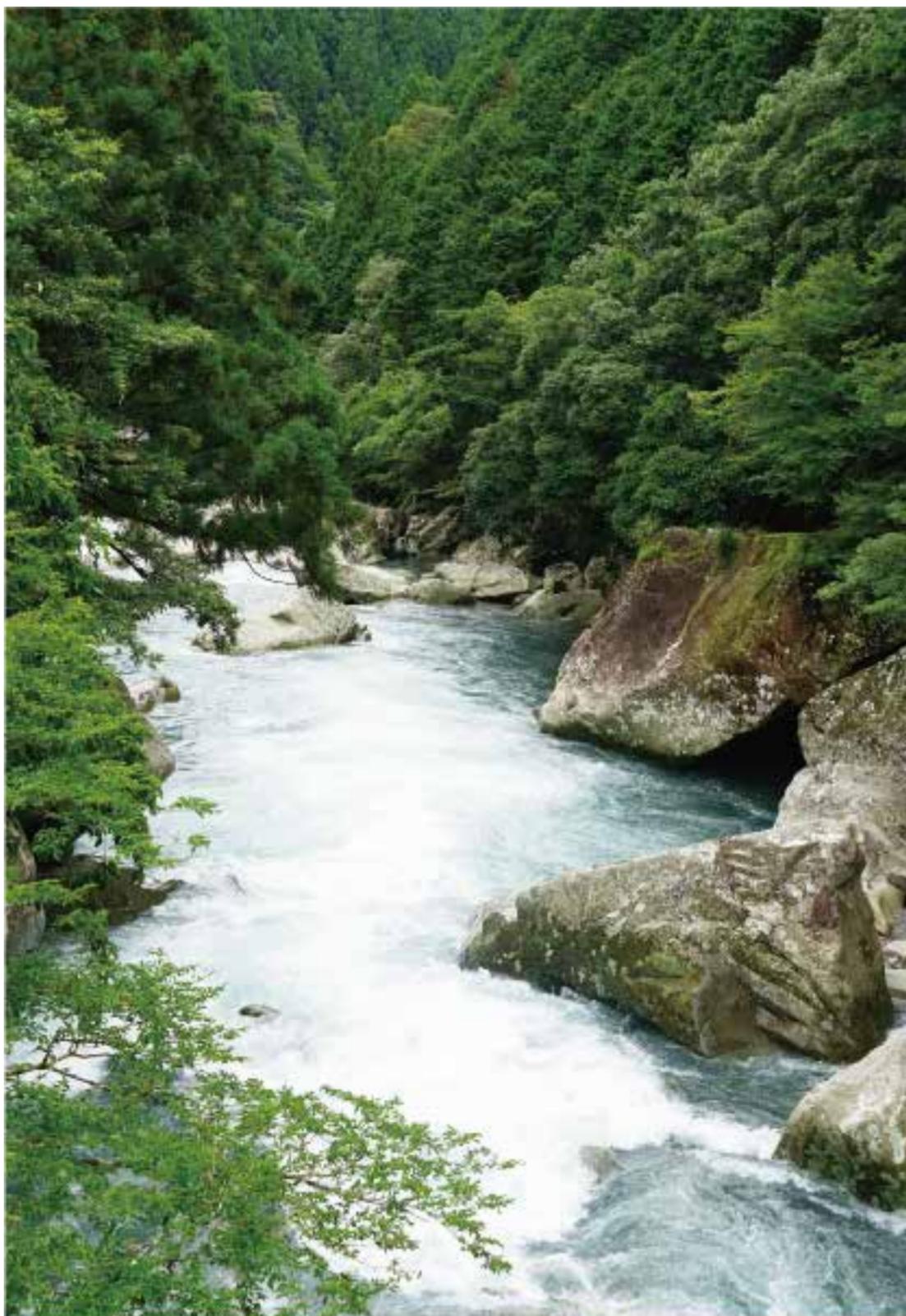
720ml 1,458円(税込)

容量：1,800ml、720ml

使用米：吟の夢(高知県産)

精米歩合：70%





左から／野根川の清流。天然鮎の群れ。野根川周辺では、自然が多く水の綺麗な環境で育つと言われる蛸が観察できます。

高知県安芸郡東洋町●

酔鯨 純米酒 「香魚」と 野根川のつながり

「酔鯨 純米酒 香魚」の売り上げの一部は、野根川流域の環境保全活動に充てられます。これは「NPO法人ウォーターズ・リバイタルプロジェクト」の「水を守る活動」の趣旨に賛同し、地方創生を日本酒造りでサポートしていくことを意味します。

清流・野根川には手つかずの自然が残っています。これからも、より多くの鮎が遡上する理想の川を目指していきます。私たちはこの自然の恵みでお酒造りができることに感謝しています。



特定非営利活動法人

ウォーターズ・リバイタルプロジェクト

① 野根川を守る

群れとなってえん堤を遡上する鮎。川を遡上できること、降海できることがとても大切です。川を上ったり、下ったりしすいように、様々な工夫をこらし魚道の整備をおこないます。天然鮎が安心して暮らせるように、年間を通じて環境に配慮しています。

② 野根川を活用する

自然環境整備の効果もあり、とても素晴らしい天然鮎が遡上します。産地と消費者をつなぐ活動として、-30度まで瞬間冷凍した、鮮度抜群の鮎をお届けします。野根川の伏流水と流域酒米仕込みの「酔鯨 純米酒 香魚」の販売もその一環です。

③ 野根川に集客する

野根川は里山と清流の原風景が広がる美しい環境です。川沿いに約14kmのコースを設定し、巨石の溪谷から海に注ぐまでを一日で体感できる「野根川リバーウォーク」をスタートさせました。

野根川の水と土で栽培した酒米造り

野根川産「吟の夢」の酒米造りは本年で2年目を迎えます。地元農家・奈良崎さんより愛と誇りを感じるお話を伺って来ました。



上／「酔鯨 純米酒 香魚」を手にする「吟の夢」生産農家・奈良崎さん。下／取材時の集合写真

奈良崎さんは約9反もの広い面積の田んぼで酒米を育てています。さらに本年は昨年より2倍の作付けを行いました。取材時の7月中旬は、高知は梅雨の真っ只中。一般的に長雨が続くと稲の生育が悪く、収穫量が落ちてしまいます。更に吟の夢はとて繊細な品種で、葉が柔らかく害虫被害を受けやすい品種です。そのため奈良崎さんは、毎日早朝から何時間も田んぼを見回り、稲を害虫等から守り続けて下さいました。

奈良崎さんや地元の方の熱心な取り組みのおかげで、稲は順調に育ち、9月中旬には無事稲刈りを迎えることが出来そうです。「お米造りは、長年の経験をもとに追求していくもの。その積み重ねで、美味しい良質のお米が出来上がる」と奈良崎さんは笑顔で語ります。奈良崎さんの愛情をたっぷり受けて育った酒米があるからこそ、私たちが美味しい日本酒造りに邁進できるのです。

酔鯨 純米酒「香魚」と野根川の友釣り天然鮎

野根川の天然鮎は、鮎を多く食べる高知県でもおいしい鮎として知られています。
今回はこの天然の鮎と酔鯨の純米酒 香魚をセットにして皆様の食卓にお届けします。



塩焼きに合う辛口純米酒

野根川環境保全活動がきっかけで誕生した「酔鯨 純米酒 香魚」。豊かな自然環境に恵まれた野根川の伏流水とその流域の水田で育てたお米で仕込みました。お米由来の豊かな味わいと酔鯨の特徴のキレの良さが感じられる辛口の純米酒です。野根川の天然鮎の香りや味わいに負けない力強さがあります。ぜひ塩焼きの鮎に合わせてお楽しみください。

野根川の天然鮎

鮎は生息する環境により、味わいが大きく異なります。美味しい鮎は川底に生える苔を食べることから、苔の香りがしっかり感じられます。野根川は緑豊かな森林に囲まれ、その川の水には苔の成長に必要な栄養分がたっぷり含まれています。そんな環境で育った鮎は苔の味わいをしっかり感じられます。そのおいしさは、鮎のおいしさを競う「清流めぐり利き鮎会」でグランプリを獲得しただけに、味についてはお墨付き。

今回ご用意しました鮎は、友釣り捕獲したものだけに限定。友釣りで釣れる鮎は苔の香りが特に豊かで、身が引き締まっているのが特徴です。塩焼きにしますと食欲を刺激する鮎の香りが漂います。また、鮎を炊きこみご飯にした鮎ご飯もおすすです。

日本一綺麗な川を目指して。

ウォーターズ・リバイタルプロジェクト
代表・水谷要さん

鮎は海と川を旅しながら生きる魚です。鮎の一生はわずか1年。川の下流付近で鮎の一生は始まります。孵化した赤ちゃん鮎は、川の流に乗って海に下ります。春が来るまでの数か月間は微生物等を食べて、徐々に成長していきます。そして春、水温が少し上昇すると、海から川への旅が始まります。食害や流量(雨など)の変化など危険を顧みず、一生をかけて命を燃やしながら上ってくる鮎の気持ちを思うと、何とも愛おしい感情がこみ上げてきます。毎年、この姿を見るたびに、「鮎が元気に暮らせる野根川の美しい自然環境を守らなければならない。そしてさらに丁寧に扱わなければならない」と意識が高まります。

ご予約
受付中



※実際は24尾です

限定 50 セット

野根川の友釣り天然鮎と 酔鯨 純米酒 香魚セット ¥5,620-

内容:野根川の友釣り天然鮎(20cm前後)×4尾(冷凍)、
酔鯨 純米酒 香魚 720ml×1本 (税込・送料別)

ご購入方法

SUIGEI STORE通販サイト
および店頭(土佐蔵・長浜蔵)にてご予約受付中。



発送予定日

第1回 8月11日(火) 発送 (8月6日 申込み〆切) ※終了
第2回 8月27日(木) 発送 (8月23日 申込み〆切)
第3回 9月10日(木) 発送 (9月6日 申込み〆切)

野根川を丸ごと楽しむ! オススメレシピ



鮎の塩焼き

1. 鮎は水で優しく洗う。
2. キッチンペーパー等で水気を取り鮎の両面に適度な塩を振る。
3. 冷めているフライパンに2の鮎を入れ弱火で焼く。
※ 鮎から脂が溶けだしてくるのでその脂で十分焼けます。フライ返しでまめに優しく身の返しを繰り返し両面を焼く。



土鍋鮎ご飯

1. 土鍋に米、水を入れ(水加減は炊飯器と同じ)強火で13分炊く。
2. 一旦火を止め塩焼きした鮎(鮎の塩焼き参照)を入れ蓋をし、ごく弱火で3分蒸らし炊きする。さらに火を止めそのまま10分蒸らす。
3. 鮎の身をほぐす。
※ コツは背びれ、腹びれなどを身からはがし身の真ん中から上下に開き、頭と中骨、尾を一緒に外す。はらわたは身と一緒に混ぜ込む。

鮎の美味しい解凍方法

鮮度を保ちつつ解凍することが大切。-2度のお水(氷水)で3時間ほどかけてゆっくりと解凍。温度差があると火傷しやすくなります。

TOPICS

酔鯨が 買える店



思いが詰まったお酒を女性スタッフならではの細やかな心配りで提案

込山仲次郎商店は、1913（大正2）年創業の老舗酒店。一際目を引く素敵な内外装と共に、日本酒・本格焼酎・ワイン・リキュールなど、全国各地の醸造蔵の熱い思いが詰

まったお酒を取り扱っています。品質管理にも注力し、常に最適な状態で提供されています。

「丁寧、柔軟、心配り」がモットー。じっくりお酒選びが楽しめる空間を目指し、「お客様の立場になって考える」を掲げ、アットホームなお店として親しまれています。

スタッフがほぼ女性というのも特徴。女性ならではの細やかな気遣いで好評を博しています。お酒初心者からマニアまで幅広い客層に対応できるよう、お客様に寄り添う接客でぴったりのお酒を提案してくれます。

「日々の生活の中で、そっと寄り添う“お酒選び”に、私たちもお力になれば幸いです。これからも蔵の皆様のお顔を思い浮かべながら、その蔵のお酒の素晴らしさを伝えていきたいです」と語るのは、スタッフの込山真衣さん。お近くにお越しの際は、ぜひ

お立ち寄りいただき、まだ見ぬ自分好みのお酒との出会いを体験してみたいかでしょうか。

テキスト：森本純矢（営業）



込山仲次郎商店

神奈川県横浜市戸塚区矢部町39-1
☎ 045-864-8467
🕒 10:00~19:00
🏠 水曜日



SUIGEI Official SNS



スマホで簡単！

買える店、飲める店。
酔鯨を検索するアプリ

SUIGEI MAP



酔鯨が 飲める店



高知の食材の魅力を発信する料理の数々で酔鯨とのペアリングを

高知は眼前に広がる太平洋で獲れた新鮮な魚介、温暖な気候を活かした滋味溢れる

野菜など食材に恵まれた土地です。そんな高知の食材と地酒にこだわるレストラン「resort dining Se Relaxer（スルラクセ）」のオーナーシェフ山本巧さんは、自ら市場や農家に足を運び、これらの食材を吟味し仕入れてきます。そんな山本さんが提供するメニューの数々は、どれも日本酒と見事なペアリングが楽しめます。その中でもおすすめは、高知県四万十町で育まれたブランド豚「四万十ポーク（芋豚）」と地元野菜のせいろ蒸し。野菜の甘みと豚肉のまろやかな旨みが、辛口の酔鯨と好相性です。他にも「土佐あかうしの低温ロースト」、「地魚のカルパッチョ」など、高知を満喫できる料理の数々が揃っています。ぜひ足を運んでみてください。

テキスト：安藤匡彦（営業）



resort dining Se Relaxer

高知県高知市帯屋町2-1-34 C3ビル3F
☎ 088-854-8480
🕒 18:00~24:00 (L.O.23:00) ※要問合せ
🏠 月曜日 ※月2回不定休有り

詳しくはこちら



SUIGEI 酔鯨

ENJOY SAKE LIFE BY SUIGEI JAPAN

「酔鯨モノ」のセレクト商品に爽やかな夏をお届けするアイテムが登場しました。

SUIGEI STORE



「実際に着た写真の方がお客さまに分かりやすいのでは？」ということで、従業員がモデルとなり撮影しました！普段とは違う表情を見せてくれた2人。どことなく緊張というか、照れ笑いというか。いえいえ主役はもちろん「Tシャツ」です！

SUIGEI Original Tシャツ

夏！波・渦・くじらー☆

酔鯨オリジナルTシャツが発売になりました。柄は「渦」と「波」の2パターン。もちろん両方に鯨が泳いでおります。「夏！波・渦・くじらー」を合言葉に、暑さに負けない爽やかな夏をお届けいたします！



女性Sサイズ着用 (モデル：身長150cm) 男性Sサイズ着用 (モデル：身長157cm) 男性Lサイズ着用 (モデル：身長175cm)

- 男性用サイズ：S、M、L
少し厚めの生地でクオリティにもこだわりました。シルエットはゆったりと少し大きめです。
- 女性用サイズ：S、M、L
柔らかく肌に馴染みやすい生地です。シルエットは女性らしく少しタイトで袖も短めです。
- 材質：綿100%

SUIGEI Original Tシャツ 3,300円(税込)

photo by Equivalent