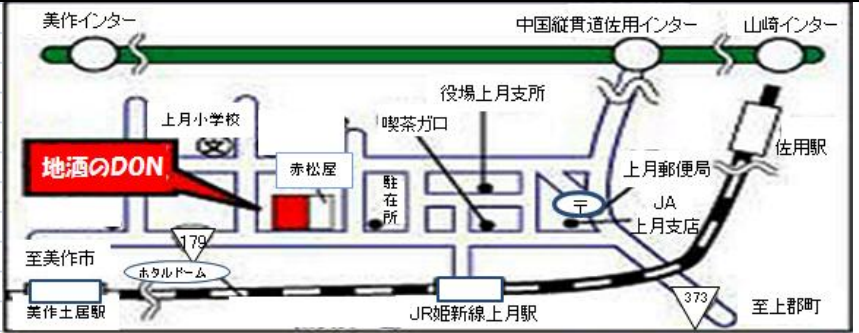


純米爛の伝道師

# どん DON

佐用郡佐用町上月1030-4  
電話 0790-86-1235  
IP電話 050-3444-7388  
FAX 0790-86-1236  
ホームページ <http://don-sayo.com>

営業時間  
朝8時～夜7時  
定休日:火曜日



## よ〜いDON かわらばん 第十二号 瓦版

毎度！店長の赤松です。寒い・・・寒いのは大の苦手です。血圧も上がるし・・・(涙) 早く夏にならないかなあ。(笑) さて、今回も私のブログ記事から抜粋してみました。ブログのアドレスはこちら↓

<http://blog.goo.ne.jp/putidon2>

11月3日

### 当店のマスコットキャラ・・・早瀬土人形の金太郎君！

当店の所在地である佐用町の上上月(かみこうづき)自治会の隣に早瀬(はやせ)自治会がある。

この早瀬の地で明治中期から30年間ほど、当地の瓦職人によって早瀬土人形が造られていた。京都の伏見人形製作の技法を学び造られたそう。製作された金太郎や鎧武者などの土人形を、節句などの時に飾ったり祀ったりしていたそうだが、いまはこの土人形を造る瓦職人さんは現存しない。ただ直系の子孫のかた(早瀬在住)は現在大工さんであり、私の店舗と住居を建てていただいた1歳上の先輩であり、公私ともにお世話になっている。

ところが、私の保育所時代からの同級生である高校の美術の先生(早瀬在住)が、この「早瀬土人形」を復活させたのだ。



その作品がこの金太郎だ。これは10年ほど前に、当店の開店お祝いとして戴いたものだ。

「金太郎」は源頼光の四天王のひとり、剛勇の武者として知られた坂田金時の幼名で幼少期に熊と相撲をとったりしながら元気に育ったという。その怪力ぶりから元気な子供の象徴として語り継がれ、鎧武者とともに金太郎像も、こどもが健やかに元気に育つように祀られることが多い。

この金太郎像だが、その力自慢を鼓舞するための色々な表現方法がある。米俵や釣り鐘を抱えあげたり、熊を抑え込んだり・・・この画像の金太郎はしっかり根を張った松を引っこ抜く、そんな姿で怪力ぶりが表現されている。同じく、これも開店祝いで



同氏から戴いた「金太郎看板」。「松の根っこ」を「酒の一升瓶」に持ち替えているのがご愛嬌！(笑)「健やかに健全に酒屋として成長せよ」という願いを込めてくれたのであろう(感謝)。そんな訳で、この金太郎を当店のマスコットキャラにしている次第です。facebookのキャラもこれ！(笑)

「地酒のDON」で検索してね。

11月15日

### 出張純米爛日本酒バー・・・受付中！

細君に内緒で「爛どうこ(かんすけ)」を買って・・・「ちろり」と「5勺蛇の目入り盃」と「1合徳利」を揃えて・・・とりあえず・・・こんなもんか？気軽に始めてみよう！純米酒の爛酒に特化した機動的な日本酒バーを開催予定。その名も「出張純米爛日本酒バー」ショットで300～500円。呑み放題2000円ってところでしょうか。10種類程度の純米酒を呑み比べできるように準備して、お爛番に出張します。

- 純米酒に興味がある
- もっとお客さんに純米酒の美味しさを知っていただきたい！
- もっと純米酒をお客さんに呑んでもらいたい！
- 純米酒をもっと勉強したい！
- 純米酒と食のマリアージュを知りたい・・・等々。このような飲食店のオーナー様、ぜひ、ご依頼ください。私の大変うざい純米酒講座を聴き放題。(笑)とりあえず佐用町近隣からのご依頼をお受けします。

11月14日

### 純米酒・・・量り売り・・・OK！

純米酒の量り売りを解禁！

・・・とは言っても全ての銘柄は無理なので、とりあえず私のお薦め指定銘柄を5～10種類、量り売りで販売することにした。まず本日は手始めに先月から取り扱いを始めた辨天娘をお披露目がてら量り売り解禁！

当店で用意している量り売り用の瓶は・・・

2合瓶(360ml):120円

4合瓶(720ml):140円

の2種類。もちろんお客さまのお家にある瓶の持ち込みもOK！

量り売り用におろしてほしい純米酒の銘柄があれば、お気軽にご要望ください。でもすべてのご要望にお応えすることは無理だということも同時にご理解ください。あくまで私の独断と偏見で量り売り銘柄を決定することが基本となります。

そうそう価格ですが・・・

例えば2合(360ml)ならば・・・

$$(\text{純米酒1升の販売価格}) \times 0.2 = (\text{純米酒2合の販売価格})$$

# 瓦版裏面で〜す。

この価格に瓶をご購入の際は、瓶代がプラスになります。以上お気軽に量り売りをご利用ください。

8月8日

## 最高級本からすみ・坊勢(姫路)特産!



入荷したが、まだ食していない「からすみ」をお買い上げして食してみた。やっぱり美味いね。要は「ぼらの卵の塩漬

け」なのだが、この旨味は奥が深い。少しあぶって純米燗のあてにしたが、相性は抜群だ!

杯が進む進む・・・あまり燗酒を好きでない細君も、この「からすみ」をあてにしたら「燗酒も美味しい」と言うほどだ。また細君は「からすみパスタ」もつくっていたが子供たちにも大好評だった。ご飯に「からすみ」をのっけて、その粒粒を少しほぐして醤油を数滴・・・ご飯と一緒に食す。これも幸せ!

ただ残念なことだが・・・姫路産の「からすみ」の新聞記事が話題となり完売したようなのだ。(T\_T) そりゃあ本場「肥前産からすみ」よりかなり割安だと言われりゃあねえ。結局、11月の新物が出るまで入荷しないという旨の通知が問屋を介してあった。残念。(最新情報) 11月28日の折込広告掲載の「からすみ」の入荷が、ずれこみ12月10日前後に新物が入荷予定。Sサイズ(120g前後)3980円。しばしお待ちを! 予約受付中です。

7月13日

## 純米酒・・・食とのマリアージュ!

本日の神戸新聞の記事。

「酒蔵の社長がフランス料理の有名シェフに日本酒に合う料理と、それぞれの料理に合う日本酒を振る舞われた」というお話。

「西欧ではボトルで注文しないので一皿ごとに合うお酒を提供しては?」とシェフ

が提案し、酒と料理の相性も日欧で好みが違うと指摘した。・・・ということだ。

わかっているようで、わかってないと感じる。なかなか日本酒の文化は西欧の人には受け入れずらいのじゃないだろうか?

フルーティな香りのする大吟醸酒を冷やしてワイン風に振る舞われてもねえ。

所詮ワインの複雑な酸やミネラルの質とは比較対象にはならないし・・・それ以前に料理に、あの吟醸香のブンブンする品の良い? 香りは合わないからねえ。

食中酒として日本酒をマリアージュさせるなら、やっぱり燗でしょう!

まず最初は西欧の人には純米酒を温めて燗で呑む文化・・・すなわち純米燗の文化を広めていくべきだと思う。そうじゃなきゃ純米酒は永遠に理解されないだろうね。

やっぱり純米酒の良さは幅広い温度帯で愉しめることであり、特に40~60度に温めると旨味・甘味のポテンシャルが最大限に発揮されること・・・ここがワインと決定的に違うところだとアピールすべき!



やっぱり日本酒はワイングラスには合わない。「お猪口」や「盃」で温めて呑むものだ・・・と西欧の人の潜在意識に植え付けるべきやね。この記事を読んだのでこんなことを連想してしまった。・・・というか根本的に逆でしょう。蔵元が西欧のシェフに提案しなきゃ。(怒)

10月5日

## 日置桜・山陰東郷・呑みきり会!

先日(9月29日)に日置桜と山陰東郷の合同呑みきり会に行ってきた。会場は鳥取県の東郷温泉の国民宿舎。

それぞれの蔵のお酒50数種を利き酒した。私好みの「生もと仕込みの純米酒」が多くて、ワクワクしながら利いてまわった。その後は生酒につきやすい「生ヒネ香」の原因と考察のディスカッションがあり、大変参考になった。

この臭いの発生しやすくなる一因は、零度以上での保存に起因するのは良く知られ

ているが、米質にも一因があるのじゃないか?・・・という考察に思わず唖ってしまった。私にとっては生理的に受け付けない

「生ヒネ香」は「イソバレルアルデヒド」や「ポリスルフィド」が原因物質であるので、「つわり香」「甘臭」「漬けもの臭」「焦げ臭」などが複雑にいまじった嫌な香りだ。この生ヒネ香がついてしまった生酒は、冷たい状態で呑む場合には、この香りがマスキングされて目立たないが、燗にすると極端に浮き上がってくるので興ざめしてしまうのだ。ただ、なぜだか「生ひね香」を一般の人で気付く人は少ない。??

11月2日

日置桜・山陰東郷・呑みきり会!

11月2日

## 日置桜・山陰東郷・呑みきり会!



日置桜 先祖帰り強力

Ver.内田米 24BY

1800ml : 2940円

鳥取県の固有品種の酒米「強力」は昔、萱の様ないかつい姿だった。その強力が現代農法の肥料やホルモン系除草剤などの影響で知らぬ間に姿を変えスマート

になっていた。その強力が鳥取の内田百種園の内田寿郎氏の有機無農薬農法のなかで昔の自分の姿を取り戻し先祖帰りして復活した。この内田さんの農場で「先祖帰りの強力米」だけで醸した24BYの純米酒は、元来「強力米」が持っていたはずの波打つような独特の力強さの野性的な酸をも復活させた。それでいて爽やかな旨味とキレをもつ。精米歩合80%なのに大変きれいで上品な米の旨味をもつ所以は、玄米の祖蛋白含有量が6%代という信じられない値のためだ。米に含まれる祖蛋白が多いほど雑味の多い、品の無い酒になってしまうのだ。内田さんの栽培法の凄みが垣間見える数字だ。この酒は60度程度の熱めの燗で冴える。波が打ち押し寄せるような酸と旨味は強力米の鼓動にも感じられる。まだ若い故に、これからの熟成にも大いに期待したい! 楽しみ多き酒だ! 詳しくは当店ホームページで!

<http://don-sayo.com/>