

平成29年
新酒



720ml
¥1,380

大玉村の無形民俗文化財と同じ名前を冠した二つの酒。
村の伝統を受け継いできた踊りや舞と同じようにこの酒も後世に伝えていきたい。

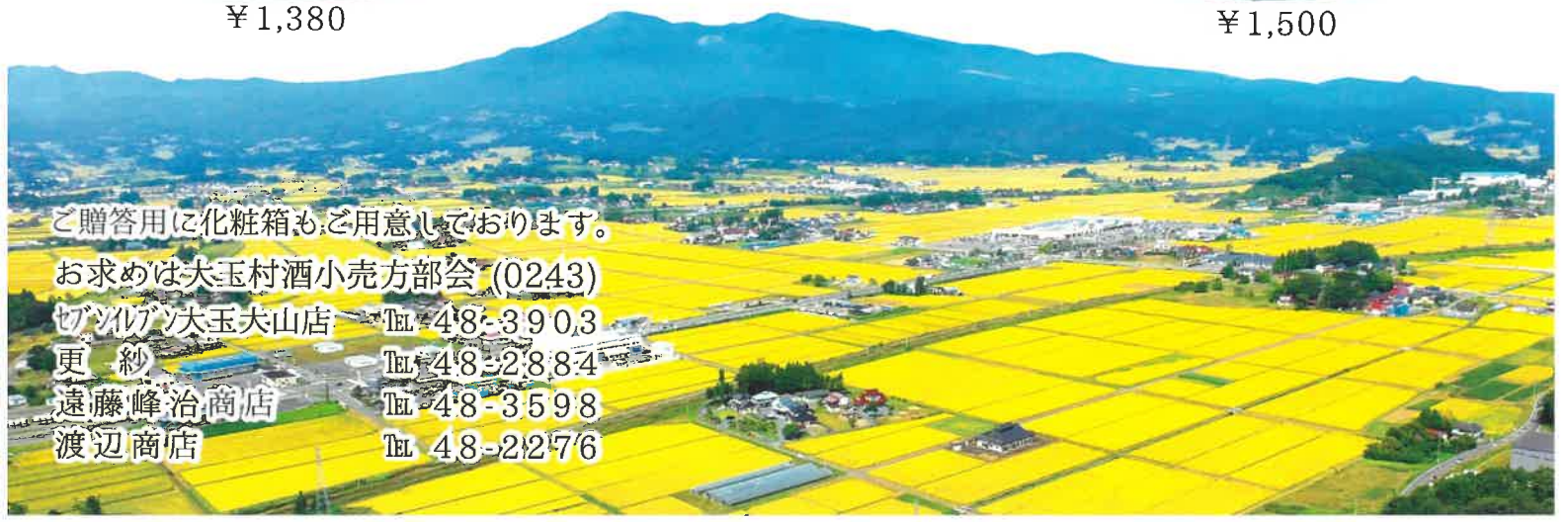
美味い米どころに旨い酒あり

こだわりの一回火入れ



720ml
¥1,500

ご贈答用に化粧箱もご用意しております。
お求めは大玉村酒小売方部会 (0243)
セゾル大玉大山店 TEL 48-3903
更紗 TEL 48-2884
遠藤峰治商店 TEL 48-3598
渡辺商店 TEL 48-2276



大玉村無形民俗文化財がお酒になりました



田植おどり



本榎田植え踊り

250～300年前から村に伝わる伝統民俗芸能の一つで、村指定無形民俗文化財。

「東西東西(とざいとうざい) 東西東西(とざいとうざい) 東西東西(とざいとうざい) と申しましては 各々(おのおの)の様方(さまがだ)・中略・・やれやれ若い者どもこわかった(お疲れ様だったという意味)・・後略」というのが、口上の有名なフレーズであるが、これは文楽や歌舞伎の影響を受けた名残で、元禄時代から踊り伝えられてきたものと言われています。

踊りの締めくくりに撒く餅は人々に福をもたらすため。餅をもらった人はお礼に「にぎり」と呼ぶ礼金を上げてお互いの厄を払い合います。



十二神楽



神原田神社十二神楽

源義家戦捷(せんししょう)祈願の伝承があり六社大魔神を祀る神社で、地元では「六社様」の名で長く親しまれてきました。明治になり「神原田神社」と改称。祭日は、4月と10月の第三日曜日に執り行われます。社殿においては古式ゆかしく奏でられる楽の音に合わせて「十二神楽」が五穀豊穡を願って奉納されます。これは「神原田神社十二神楽」として村の無形民俗文化財に指定されています。

安達太良山麓に広がる大玉村の自然



春：米どころ大玉村で田植えが始まります。



夏：稲穂が青々と育ちます。



秋：黄金色に染まります。



稲刈りが始まります。

豊かな自然の恵みがお酒になります



お米をお酒にするには米に含まれるデンプンを麴に含まれる酵素によって「糖化」させるのと、酵母による「アルコール発酵」を同時に行う「並行複発酵」で造られます。

大玉村では、豊富なノウハウを持つ歴史ある檜物屋酒造店さんに製造を依頼しています。



洗米、浸漬後蒸米します。



精米し、磨き上げます。

精米歩合60%以下（特別純米酒）雑味を減らし風味を増すためにお米の外側を削ります。



酒母をもとに、麴・蒸米・水を加え樽の中で醪(もろみ)をアルコール発酵させます。



大玉村酒小売方部会の皆さんで新酒の出来具合を見にきました。

一口飲むたびに、

大玉村の雄大な風景が広がります。



手間のかかる「佐瀬式」で新酒を搾ります。

