

自然郷 蔵元通信 第 23 号

合名会社 大木代吉本店 蔵出直販部 大木洋子
 福島県西白河郡矢吹町本町 9
 TEL:0248-44-3161 FAX:0248-44-5151
 定休日：火曜日（お盆と年末年始は休まず営業）

『貯酒蔵』（通称：新蔵）の修復工事中です



修復工事前 JR ホームから撮影

JR 矢吹駅に一番近い貯酒蔵の修復工事が 4 月から始まりました。屋根瓦を一枚一枚外す屋根や外壁の修復と同時に、基礎の工事や**建物そのものの傾きを補修する作業**が行われています。工事完了は6月末の予定です。

建物の傾きを直す
 ひきや
 『曳家』とは??

「曳家」とは、歴史的な建築物等をそのままの姿で保存したい時に活躍する建築法です。建物の移動や沈下修正・補強・補修などが主な業務です。全国的に需要が少ないため、業者の数も少なく、工事の様子が一一般の人たちの目に触れることが少ないため、社会に認知されにくい業界です。

日本では古来よりコロボを使い、建物そのものを目的地まで移動するこの曳家工法が用いられていました。

* 貯酒蔵内部の様子。ワイヤーや柱を使い、傾きを補修しています。



現在 JR 矢吹駅正面から撮影

名古屋から参上！曳家五代目源右工門！
 京都の西本願寺も直したそうです。



初夏限定商品のご案内 ～「夏 芳醇純米」～ 間もなく発売です！

去年も大変好評だった「夏・芳醇純米」（旧商品名・生囲い）の出荷準備が間もなく整います。生で熟成させた後、瓶火入れをし出荷までじっくり貯蔵した純米吟醸酒です。瑞々しく、軽快ですっきりした味わいが楽しめます。
 ◆詳細は蔵出直販部 0248-44-3161 までご連絡ください。



紺碧の空を裂くように建つ新装なった酒蔵を見上げる刻、復興までの道のりは無限の手が幾重にも差し伸べられた年月であった。置かれた場所で咲きなさい。ならば花を咲かせよう！美しい大輪の花を！！全酒造工場完成の暁には良酒を醸し競って個性豊かな花を咲かせたい。喜寿を迎えた人生の集大成に想いを馳せる。 大木代吉



日本橋ふくしま館「MIDETTE」(みでって) が OPEN!

県産の農産物や地酒、加工食品、菓子、工芸品の販売のほか、観光情報や食の安全性に関する情報などを発信。当蔵元の商品も並んでいます。
 場所：東京都中央区日本橋室町4-3-16 柳屋大洋ビル1階

作ってみよう!! ～塩麴～



- 材料 150g 瓶用
- 麴(スーパーなどで購入) 50g
- 塩 20g
- 水 50ml
- こんにちは料理酒 30ml

「こんにちは塩麴」も発売中！いつもの唐揚げを塩麴タレに替えるだけでお肉が柔らかく仕上がります。

●作り方
 材料をすべて合わせ、常温にて毎日かき混ぜれば、一週間で出来上がりです。塩加減などお好みで調整してください。



編集後記

赤・白・黄色・紫・ピンク・・・様々な色の花が顔をみせる。う～ん、カワイイ!! つい長居をしてしまう。朝、庭やプランターに水をまき静かな時間を過ごす・・・夕方“ただいま”とまた庭をながめる。“あっ、伸びてる！咲いてる！”毎日、わずかな瞬間がうれしい。やっと訪れた花の季節・・・みなさんはどんな花がお好きですか？

蔵出直販部
 スタッフ野木

