

にちにち通信

新旧織りなす、竹原



中尾醸造 特集 -にちにちwebでも掲載中-

竹原仁賀で自由に遊ぶ

第1回みんなのコンサート

@mio cafe TAKEAHARA

NEW SHOP

「tabenomi sumicco」

3



4月20日、5年ぶりに蔵開きをした中尾醸造。明治4年創業、「誠鏡」・「幻」は世界でもその名が知られているお酒です。さて、皆様は飲んだことはあるでしょうか？なかなか日本酒は敷居が高いですよ。今回は、竹原の皆様・竹原に来た皆様にぜひお酒を飲んでほしいと思い、にちにち通信編集部は、中尾醸造株式会社・業務部吉村さんに酒造りのこだわりについて伺ってみました。

中尾醸造の2024年のお酒、仕上がりはいかがでしようか？

そうですね、年々お酒は良くなっていると思います。近年、蔵人の正社員雇用を進めてきました。これは、良いお酒造りの伝承を考えてのことです。お酒造りは、冬に主な仕事が集まりますが、1年を通して季節に応じた仕事を作りました。そのおかげか、蔵人に若い人が増えました。

若い力はすごいと感じていまして、できることをきっちりやるというスタイルで、その姿勢が美味しい酒造りに繋がっていると思います。

また、労働環境あたりも非常に良くなっています。現在は、オートメーション（自動化）を進めています。手造りというのが基本で、手造りを知ってる人間じゃないと、その機械を使いこなせない、というところがあふりますが、そういうふうには蔵人の負担を減らしながら、手を入れないといけないところに、時間や工程を集中できるようにしました。そのおかげもあり、毎年毎年、お酒の方も良くなっています。

にちにちwebでは、こちらには掲載されていない中尾醸造のお酒へのこだわり（お米・お水・酵母など）などたっぷりな内容を掲載中！



おすすめのお酒をご紹介します！

「誠鏡（SEIKYO）純米スパークリング」（左写真）というものを売っています。これはアルコール度数が13%です。通常の日本酒が15%から16%の間ですが、3%ほど低く、飲み慣れない方にはぴったりの味だと思います。

スパークリングは、お酒が完全発酵する前に、瓶に詰めています。瓶に詰めて、室温20度の保温庫に置いていきます。そうすると、瓶の中で、もう1度発酵します。詰めるときは12%で入れて、8日間から9日間ほどで酵母が発酵し、アルコールが1%上がります。スパークリングの正体は、酵母が発酵する段階で発生するガスになります。後から、炭酸ガスを入れるという方法もあるんですが、うちは「瓶内2次発酵」にこだわっています。

食中酒と考えているので、お寿司、和食、フレンチなど、十分合います。ぜひ飲んでいただきたいなと思っておりま



誠鏡（SEIKYO）純米スパークリング

フルーティーな甘さと炭酸がのどにスツと入ってきます。とても口当たりが良いです。炭酸が抜けても、日本酒として楽しめます。（編集部より）

自由に遊ぶ

竹原市仁賀町は、竹原市の北西部に位置し、仁賀ダムやニジマスのかみどりが有名な町です。賀茂川沿いの自然豊かな地には、十数人の生徒が通う仁賀小学校があります。竹原市在住であれば、誰でも入学・転入できる小規模特認校です。仁賀小の保護者が中心となって企画する「仁賀のあそびば」が3月10日に開催されました。「自然の中で五感を使って遊べる、あそびば」をコンセプトに、大人も子どもも本気で遊べる場所となっています。火おこし体験、焼きピー玉、べっこう飴、ピザづくりなど、様々な遊びや体験を子どもが主体的に楽しんでいました。



次回イベント、
5月11日(土)
仁賀小まつり 9時～



代表の岸本このみさんにインタビューしました。「自分の責任で自由に遊ぶ事を大切にしています。子どもたちが自然や道具を相手に、自由に遊びを創造する事には、多少の危険も伴います。しかし、それを恐れて大人がルールをつくらばつくるほど、子どもたちは自由に遊べなくなるのです。大人が口や手を出すのは、大きな怪我が予想される時だけ。私たちはその場の大人と、これを共有し、可能な限り子どもたちの自由な発想を見守ります。焼いたピー玉に触れて小さな火傷をしたり、カッターやノコギリで傷をつくってしまったり、そんな事もあります。その経験から学ぶことが沢山あるのです。自分の責任で自由に遊ぶとは、そういう事。子どもから、そんな自由と責任を奪ってはいけないと思っています。」

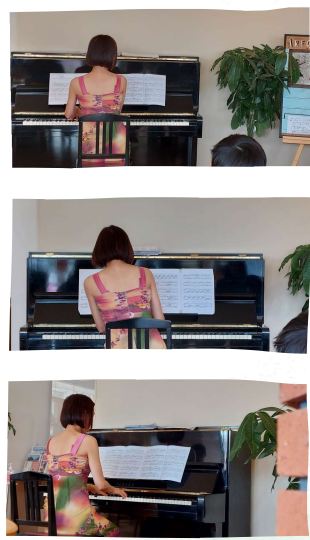
このイベントは3ヶ月に1回行われています。この他にも、仁賀小学校主催のイベント(5月11日・土)も充実しています。大人も子どもも楽しめる仁賀にぜひ遊びに行ってみてください。

「第1回 みんなのコンサート」

3月20日、雨風の強い一日を吹き飛ばすような、春の訪れを感じる演奏会が竹原駅前Mio Cafeにて行われました。演者は、竹原に拠点を移した白石真理さん。拠点を移される前は、東京・イタリアを中心に活動していたピアニストです。

演奏会は、滝廉太郎「花」より始まり、春をテーマにした全十一曲(ドビュッシー、ショパン、森山直太朗など)、アンコールには誰もが聴きなじみのあるドビュッシーの「月の光」で終演しました。

白石さんは、「正直、やっぱり東京は音楽のイベントが多いので、皆さん聴き慣れている方が多いです。一方で、竹原ではクラシック音楽を聴く機会自体が少ないから、あんまり皆さん慣れていない印象がありました。私は、必ずトークありのコンサートをするので、今回は皆さんに分かりやすく、色んなことを解説しながらやってみようかと思えます。」



クラシックのコンサートでは、作曲家を絞って演奏したりもしますが、「みんなのコンサート」シリーズでは映画音楽やポップスなどお客さまに聴き馴染みのある曲も取り入れていきたいと思っています。」

演奏会では0歳から80歳までの幅広い年齢層の方が参加されており、まさに老若男女が楽しんでいました。白石さんは引き続き演奏会を実施していくとのこと、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。



ピアニスト 白石真理さん
instagram : @marinbow
mail : takehara.doremi@gmail.com

竹原で音楽を楽しむ



NEW SHOP!!

イタリアン・スパニッシュ創作料理店

tabenomi sumicco



tabenomi sumicco (たべのみ すみっこ)
4月18日にたけはら町並み保存地区に飲食店をオープンしました。オープン準備中にお邪魔し、秋葉竜也さん、純子さんから話を聞いてきました。

竜也さんは、広島県出身で、東京や石垣島、さらにカナダ・ニュージブラントと、国内外色々なところに住まわっていました。

「竹原でお店を開こうと思ったきっかけは、たくさんのご縁の繋がりで。石垣島にいた時、好きだったカフェの方に広島に行くことになると、竹原で事業をやっている知人がいるということを紹介してもらったのがきっかけです。また、町並み保存地区を訪れた際、竹原に静寂と風情があるこんな町並みが残っていたんだ、と印象に残りました。今までは、雇われて調理の仕事していたけど、周りの人の勧めやタイミングもあり、今、竹原でお店をオープンする準備をしています」

tabenomi sumiccoではイタリアンやスパニッシュの創作料理が楽しめます。竜也さんの地元広島と、純子さんの地元新潟の日本酒、ワインなどもあり、大人のディナーが味わえます。また、コーヒーは広島市内のMOUNT COFFEEから仕入れるといったこだわりも。MOUNT COFFEEは、お店やその土地の雰囲気に合わせてブレンドをオーダーメイドで行っており、実際に竹原を見て、雰囲気に合わせてブレンドしていただくとのこと。お店の雑貨には、純子さんの出身で、金工品が有名な新潟県の燕三条のマネートレーを取り寄せ、お店の名前が彫られているとても素敵なものも。お店のこだわりが垣間見れる、素敵な時間を過ごすにtabenomi sumiccoへ、ぜひいらしてください。



instagram @sumicco1213

※右写真は公式Instagramから

MAP

陶工房風土



tabenomi
sumicco

旧笠井邸



Lunch	11:00-14:00 (L.O 13:30)	
Dinner	17:00-22:00 (L.O 21:30)	定休日 火曜日
営業時間	11:00-22:00	住所 竹原市本町1-10-19