

町内の会社 紹介します

青柳酒造株式会社

所在地 篠本一区

代表取締役 青柳達雄氏

青柳酒造株式会社では、良い水と良質の米を原料に酒の醸造をしています。

仕込みの時期は十二月中旬ごろから二月中旬ごろで、この間が酒造りに最も適した気候です。この時期になると、三十年、四十年と経験をつんだベテランの杜氏の方をはじめ、何人もの方が酒造りのために来ます。

ここでは、三段仕込みといわれる仕込みがされます。

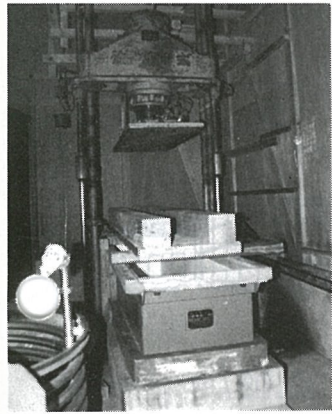
まず、吟味された米を洗い冷やします。明朝早くから白米で八百キログラムも入る大きなこしきで蒸し、蒸しあがった米を適温にさします。さました米と糶、水そして酒母をタンクに入れてかき混ぜ、一段階のそえ仕込みがされます。さらに同じタンクに一日おきに中仕込み、とめ仕込みがされ、五千里ツターのタンクがいっぱいになります。とめ仕込みが終ってから約二十日から二十五日で発酵が終わり、新酒は、これをすぐ袋に入れ、舟に入れてしぼります。しぼり出された酒をろ過し、ろ過した酒に約六十度の熱を加え殺菌します。殺菌された酒はタンクで自然に冷やされびんに詰められ出荷されます。

酒の種類によってしぼり出す時期がちがいます。

酒造りでむずかしいのは、糶を造ることで、室温約三十度くらいに保った蔵の中で約二昼夜かけて造られます。



蒸された米はこしきから出しさします



酒をしぼる舟

町長 ひとくごと

福寿草

鉢植えの福寿草が、黄色の花をつけ、新年の華やかさについてその彩を添えている。この花は、早春に雪の間から顔を出して開くところから、雪割草ともよばれ、江戸時代の頃から、正月の飾り花として、もてはやされるようになったといわれる。縁側の陽だまりに、花びらを寄せて咲く福寿草の花をみていると、寒気が張りつめ、金属音が聞えてくるような厳しい冬景色に向って、あたかも春を呼んでいるような風情さえ感ずる。

斉藤 譲

とここで、光町には、この福寿草に因んで、「福寿クラブ」という一人暮らしのお年寄りのサークルがある。今回は、このことについて紹介してみようと思う。町の社会福祉協議会が、五十九年四月から、町内の一人暮らしのお年寄りを招待し、毎月一回定例で町民会館を利用して、懇親会を開催していた。参加したお年寄り達は、町のバスで送迎され、新装の会館でチュールリップ(代表椎名ナツエさん)というボランティアの皆さんが作る昼食を食べ、町保健婦の血圧測定を受けたり、伊藤実先生の軽スポーツ、体操、対話を楽

んなに計り、六十一年一月に、正月を飾る福寿草と幸な長寿に因んで、「福寿クラブ」と命名され、新たな活動が展開されている。行政を進めるにあたっては、それを受ける側の立場にたった細かい気配りを決して怠ってはならないことを、つくづくと思い知らされた。

さて、いま光町には、六十五歳以上で一人暮らしのお年寄りが、男十九人、女七十五人、合わせて九十四人いる。この中には篠本二区及び川トメさんのように、九十一歳で今でも時々近所の人を集めては、お華を教えている元気なお婆ちゃんもいる。考えてみると、いま一人暮らしをされている方々は、現在とは違って、子沢山のうえに三世代同居という大家族構成の賑やかなかで成長された世代であり、まさか自分が今のような一人ぼっちの境遇に立たされようとは、夢想だにできなかったことでしょう。一人暮らしの、本当の寂しさや厳しさは、そこに身を置く者でなければわからない。毎月の例会には、常に三十人前後(うち男は、三人程度)が参加し、賑やかである。ある福祉施設の関係者が、こういった。「一人暮らしの老人の方が、施設で不由なく生活している人よりも、生き生きとして逞しい。意味深長な話であり、心にずっしりと残った。福寿草の花ことばは「永久の幸」である。