



ほんものを たべよう **B**

Alter Weekly Order Catalogue

2022.10月3週

提出日	10/火	水	木	金
	11	12	13	14
配達日	10/火	水	木	金
	18	19	20	21
翌々週分配達日	10/火	水	木	金
	25	26	27	28

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

伝統酒類

驚くほどおいしい日本酒 「パラダイ酒」

自然栽培天日干し米が原料

鹿嶋パラダイス / (株)寺田本家

文責 西川 榮郎(オルター 代表)

超限定販売です

「自然栽培農家が造る究極のビール」(オルターカタログ2022年3月2週号)でご紹介した鹿嶋パラダイス唐澤 秀代表が、自社の自然栽培天日干し米を原料に造った日本酒のご紹介です。

日本酒造りは寺田本家24代目当主寺田 優さんに委託しています。寺田本家はオルターカタログ「発芽玄米酒むすび」(2008年11月3週号)でご紹介しています。

この日本酒は昨年2021年10月31日にビールの取材で鹿嶋パラダイスを訪れた際、味見させていただいたもので、その味は私がこれまで知っているの酒よりもおいしく、感動した日本酒でした。かつて日本国内でトップクラスのおいしさを誇る蔵の、さらに特別においしい桶の非売品の日本酒を味見したことがあります、それよりもおいしいと思いました。

すぐさま、オルターへの出荷をお願いしたら、すでに売り切れ状態で、残念ながら1年待つことになった日本酒です。今年の生産量も年間700本程度のま



さに幻のお酒です。オルターへはそのうち特別に300本限定出荷していただけることになりました。超貴重品です。当然のことですが、注文数がこれを超えると売り切れごめんて抽選になります。手に入ったらラッキーと思ってください。

天日干しの自然栽培米

茨城県鹿嶋市の鹿嶋パラダイス唐澤 秀代表は、耕作放棄地を活用して、自然栽培を行い、米、ビール麦、小麦、大豆、野菜などの生産物を日本酒、ビール、ゼラートなどに加工し、さらに自社の醸造所兼レストランでそれらの品ものを販売するという六次化産業のお手本です。

この日本酒の原料米は、自然栽培したコシヒカリを天日干したものです。

無ろ過生原酒

寺田本家でのこの日本酒造りは、寺田本家のお酒「醍醐のしずく」の製造工程と同じ「無ろ過生原酒」です。すなわち、菩提山正暦寺に端を発する製造方法。蔵付きの乳酸菌や酵母を採り込んだ「そやし」



鹿嶋パラダイスの唐澤 秀代表

という水を甎に仕込む「菩提甎」仕込みで造る、どぶろくのような「生甎」の原型といえる酒造り。割り水、ろ過は一切行ないません。仕込み時期によって味が異なる甘酸っぱいお酒。

麴も酵母も蔵付きの天然もの、まさに自然の力のみで醸されたお酒。菩提甎仕込み、すなわちどぶろくの雛型のような酒で、一仕込みごとにアルコール度数も6.0~15.0%と大変幅がある、まさに出たとこ勝負のお酒です。乳酸発酵による酸味があるため日本酒というより白ワインかシャンパンに近い風味です。酸味と切れの良い甘み、フルーティーな味が特徴です。原料米の良さと、この特別な製造技術によってとんでもなくおいしいワインのような自然酒が出来上がっています。



寺田本家24代目当主寺田 優さん

冷えた状態で十分おいしいのですが、10℃以上になると味が次第に開いてリンゴやスモモに似た風味になってきます。

冷蔵保存が基本ですが、常温でも熟成していきます。1年、2年、3年とより丸く、より深くなる変化を楽しめます。

鹿嶋パラダイスのパラダイ酒

●原料

- 米… 自然栽培天日干しコシヒカリ 自社生産 ☆☆☆
- 水… 蔵敷地内地下水
- 米麴… 寺田本家 蔵付き天然麴 蔵付き天然酵母 菩提甎づくり

●製造工程

- 1 自然栽培天日干しコシヒカリを90%に精米
- 2 洗米
- 3 浸漬 (20分程度)
- 4 蒸す (45分程度)
- 5 麴製造 (2日間)
- 6 そやし製造 (7~10日間) ※
- 7 本仕込み。仕込み水として「そやし」を使用
- 8 舟で搾る
- 9 瓶詰め
- 10 4ヶ月の熟成後出荷

※「そやし」とは米の研ぎ汁に蔵付きの乳酸菌や酵母菌をつけて発酵させたもの。

