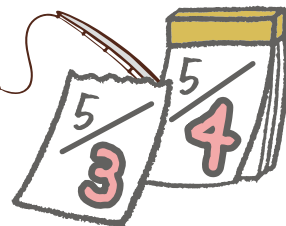


GWの5月3日～4日にかけて
鳥取の港に行ってきました～!

連休中ということもあり多くの釣り人や家族連れで賑っていました。先に言い訳をさせていただきますがアジという魚は回遊魚であり、いつでもどこでも釣れる魚ではありません。この日も多くの方たちがサビキ釣りをしていましたが、誰も釣り上げている様子ではありませんでした。



釣りの準備は万端♪



ソリューション清水のアジング釣行記!!

時間だけが刻々と過ぎていきます...

全く釣れる気配がありません。港に沈む夕日がとてもキレイです。

夕日を眺め優雅に釣りを



アジングって実は夜の方が釣れるんですね!

腹が減ってはアジングは出来ぬってことで必殺! カップ麺♪このパーナーですがコンバクトに収納出来て火力も強く非常に便利です。

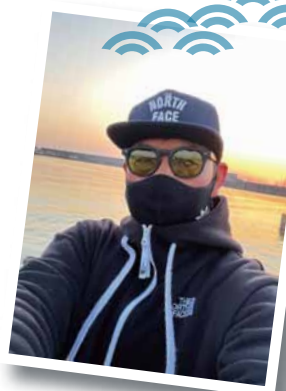


夜釣りなので腹ごしらえ

鳥取の港を転々と移動...

アジの群れの回遊はなくアジに会うことはできませんでした。ボウズ逃れで何とかチビハゼとチビメバル数匹を釣り上げることができましたが、あまりにも小さかったので「大きくなれよ!」と言い聞かせ、リリースしました。

頑張った結果は!?



次に皆さんに報告する時は立派な報告が出来ますよう、切磋琢磨してがんばります!
＜ソリューション清水 より＞

釣れなかったので意地になり...
スーパーで買ってきてアジ料理!(笑)

アジのなめろう

材料(2人分)

- アジ(中・刺身用).....2尾
- 生姜.....小さじ2
- ネギ.....1/2本分
- 青じそ.....2枚
- 味噌.....大さじ1/2
- 醤油.....小さじ1
- ニンニク.....適量

作ってみると簡単うえにお酒にもご飯にも超合います!皆さん!お試しあれ~!!

- 1 アジを三枚におろし、小骨をとって皮をむきます。
- 2 包丁でたたいて細かく刻みます。(好みはありますがつぶつぶ感が残っている方が美味しいです。)
- 3 生姜とニンニク(チューブのものでもOK)を加え混ぜ合わせます。
- 4 さらに味噌と醤油を加え味を整えます。
- 5 好みてネギも混ぜ合わせます。
- 6 お皿に盛りつけて出来上がり!!!



HIDAMARI

環境にやさしい天然ガスで快適生活

◀ 巣 ◀ ご ◀ も り ◀ 応 ◀ 援 ▶

今回の陽だまり通信は、「巣ごもり」をテーマに家で楽しむと言えば晩酌、晩酌と言えば酒、酒と言えば地酒ということで現在、津山市内に2社となってしまった酒造会社様を特集させていただきました。また、お酒と言えば酒の肴ということでお酒に合う料理を紹介させていただきます。



津山の酒造 SAKÉ



ソリューション清水のアジング釣行記
津山ガスに新しい仲間が増えました♪

その他記事

株式会社多胡本家酒造場様
難波酒造株式会社様

酒造会社特集



NEW FACE

津山ガスに「新しい仲間が」増えました♪



名前 松崎 涼士(まつざき りょうじ)
所属 ソリューション開発部
趣味 サイクリング
特技 小説を書くこと

Message

今年の春に入社しました。まだまだ分からないことも多々ありますが、頼れる先輩方に教えて頂きながら早く仕事を覚えられるように頑張っていきたいと思っております! よろしくお願ひします。

●ガス・水回り・リフォームのことならお任せ下さい! お問い合わせは津山ガスまたは各サービスショップへ

ホームページにもお得な情報がいっぱい!

津山ガス | 検索 | クリック!

https://www.tsuyama-gas.co.jp

百年を超えて伝えられた日本の文化 語り継がれた匠の技と酒造りの伝統

文化

株式会社

多胡本家酒造場

TAGOHONKE SAKÉ BREWERY

江戸寛文年間(1661-1673)、那岐山から流れる加茂川と因幡街道が交差する交通の要衝で、吉井川流域の物資を運搬していた高瀬舟の船着き場の終着点であり米の集積地として栄えこの地に創業しました。「加茂五葉」その名の由来は、五

葉の松と近くを流れる清流、加茂川にちなむ命名です。加茂川の伏流水は、カリウム、マグネシウムなど多くを含む硬度70の切れのよい水といわれます。毎年3月に蔵開き(新酒まつり)、5月下旬にはビールまつりが開催されています。



夏酒限定

はじめました

清酒「加茂五葉」は、定番酒に加えて、四季にあわせた季節限定酒があります。今は、すっきりとしながらも、純米のふくやかな旨味を感じられる夏だけの限定酒「夏酒 純米生原酒」がおすすめです。



取材しました



1996年から製造している「津山ビール」の新しいシリーズ「おかやまのめぐみ」は、津山地域の果実や野菜、津山の美しい自然から着想した個性あふれる味わいです。



取材コメント

2001年より、津山地域特産の素材を使用した焼酎やリキュールを製造。山の芋、黒豆、梅、ゆず、桃、ピオーネなど、津山の肥沃な土地から実る農産物の素材の特徴を活かすよう工夫し醸造されています。



株式会社 多胡本家酒造場
代表 多胡 真尚
〒708-1111 岡山県津山市榎69番地
TEL 0868-29-1111
FAX 0868-29-1140
<https://tagobrewery.co.jp>



取材コメント 多胡酒造さんは4月より株式会社となり社員5人で手作業、手造りでお酒を造られています。酒造りの命、米は岡山県産の「日本晴」と兵庫県産の「山田錦」を使用し、水は加茂川の伏流水を使用しているそうです。また、日本酒造りは冬なので春から秋にかけては地ビール造りや地元の素材でリキュール・焼酎造りもされています。多胡酒造さんのお酒は食中酒として楽しんでもらうことをモットーに酒造りに励まれているそうです。また、出荷時期によって味が少しずつ変わっていくところも楽しんでいただきたいと思います。毎年、3月に新酒まつり、5月にビール祭り(今年度は中止)が行われています。 <ソリューション清水>



ありがとうございました

多胡酒造さんにお聞きしました!

お酒に合うお勧めレシピ



干し肉

津山と言えば肉文化。干し肉は薄切りにしてさっと炒め、一味マヨネーズでいただくのが大好きです。お酒とも相性抜群です。



冷奴

お酒も豆腐も水にこだわった品です。合わないはずがありません。



伝統

難波酒造株式会社

NANBASYUZOU

1889年(明治22)年、久米郡久米町(現津山市)で創業しました。当時のブランドは「美寿穂」、「鶴の井」、「灘政宗」。その後、朝鮮半島の京城本町に進出し醸造を開始。この時、出雲大社の宮司から「富を久しく迎える」という意味の銘柄「富久迎(ふくむかえ)」を名づけられました。中山神社の神

域から流れ出す、宮川の伏流水に恵まれた参道に蔵を移したのは大正時代。2002(平成14)年に「作州武蔵」の営業権を譲受され醸造も始めました。120有余年の歴史で、総移動距離約1350km、3ヶ所蔵を替えた、全国でも稀な酒蔵です。また、毎年2月の最終金・土・日曜日には蔵開きをされています。

作州武蔵

和心

あばの颯

滑らかな舌ざわりと上品な味わい

最後の1粒まで岡山米のみ

米作りから見直し、辿り着いた「はで干し」純米酒



これはうまい!!

清酒、作州武蔵は偉大な剣聖 宮本武蔵にちなみ命名されました。滑らかな舌ざわりと上品な味わいと共に、香りゆたかな酒です。



オススメ!!

岡山県産の地元高級米にこだわりぬいた酒です。最高級の日本酒を「美酒の国」からお届けします。



なるほど!!

あばの綺麗な源流水で育った稲を「はで干し」して作ったお米は、雑味が少なく、お米本来の旨味が感じられるお酒です。



難波酒造株式会社
当主 難波 弘美
(現在、県下唯一の女性当主の酒蔵)
〒708-0815 岡山県津山市一宮 436
TEL 0868-27-0008
FAX 0868-27-0234
<http://musashi-sake.jp>



取材コメント 昔から津山は酒造りが盛んで酒造組合も最大28件でされていたそうです。その組合内で実験しながら切磋琢磨されていたそうです。地元のお米と中山神社の神域から流れてくる伏流水で造られるお酒は神々しさも感じられます。地元の物と地元の方々にとっても感謝されていて「津山の田舎の暖かさ」が大好きだそうです。毎年、2月の黒沢山「萬福寺」の「十三参り」にあわせて蔵開きが行われています。 <ソリューション清水>



ありがとうございました

難波酒造さんにお聞きしました!

お酒に合うお勧めレシピ



奈良漬 粕漬

お酒蔵さんだけに酒粕を使った一品をお勧めされました。酒粕の香りにまろやかな甘みと塩味!間違いありませんね♪

