

# サラダ館通信

葛飾区お花茶屋駅近くのギフトショップ、サラダ館白鳥店のニュースレター。



## 自己紹介

こんにちは、社長の大木光生です。1948年(昭和23年)墨田区寺島町(現在の東向島)で生まれ、育ったのは現在の八広です。自社の工場があった白鳥には、田んぼでザリガニ釣りなどをしてよく遊びに来ていました。

父親が創業した玩具会社へ入社してプレス加工・プレス金型の現場を経験した後、研究室に配属されおもちゃの開発・試作・図面・金型の手配・生産の指導まで携わりました。

私が入社する少し前に玩具工場を山形県に出し、工場の規模が大きくなってきてから工場次長として赴任。山形工場を閉鎖する時は工場長として様々な経験をします。

白鳥へ戻ってから(株)タカラさんと取引が始まりました。私の考案した「リカちゃんカードレジスター」は葛飾区郷土と天文の博物館の展示室に置いてあるので、博物館に行ったら探してみてくださいね！

サラダ館をオープンしたのは平成2年ですが、もう24年。小売業はまったく初めてでしたが、地域の皆様に支えられて何とか続けてこれました。

習字をやっていた訳ではありませんが、のしを書いたり命名紙を書いたりして毛筆に慣れているので、金封の名前書きなどもよく頼まれます。私が店に居れば代筆いたしますよ。

大木 みつお



二〇二五年二月二十四日・二十五日は酒蔵での仕込みでした。半年掛けて育てた酒米がいよいよ日本酒へと生まれ変わります！

蔵の中に入ると大きな釜で米が蒸されているところに。



中からは約半年かけて育てた美山錦!味見をしてみたら甘みがしっかりとあります。



60%精米されると米粒は丸っこくなります。

最初の仕事は蒸した米を冷ましてほぐすこと!



慣れないとすぐに腕が太くなるので、握力が無くなります。

冷ました米はタンクへ。漕入れという掻き混ぜる作業。



米はエアシューターでタンクに送られます。

翌日の作業は三段仕込みの最後。まずは水をタンクへ。



次に前日麹室で作った麹を入れます。タンク全体へ回し入れるのが難しい!



その後別班が米をタンクに入れます。

朝食を挟んで、翌日蒸す米の洗米。素人はこぼすのでベテラン会員さんが代表で。



最後は使った道具を洗って終了です!



初めて全ての作業に立ちあつて感じたのは、とにかく繊細な仕事だということ。タンクの中のもろみの温度は〇〇度と決まっています、そこから逆算して蒸し米を何度まで冷やすかを決めます。酒作り本舗の会員が行う、ほぐす仕事も塊が大きすぎるとこの温度管理に支障をきたす、酒の味を左右する大事な作業なんです。

また米に何%水を吸わせるかが酒ごとに決まっています。その為に洗米の水の温度、研ぐ回数、米が水に触れている時間までキッチリ他にもあらゆる工程で厳しい温度管理がされています。

みなさんもお酒を呑むときは、そんな蔵人さんたちの仕事に敬意を表しながらいただきますように!

カズヒロ