

# さつき便り№70 山田ふあーむトピックス！

2020. 2. 10 発行

## ◆カネショウ見学会◆

去る1月22日、カネショウという会社の見学会に参加してきました。カネショウは本州最北の酢の醸造元で、おいしいりんご酢で有名です。



暖冬の青森でしたが、2月に入ってからまとまった雪が降りました。やっぱり雪がないと冬って感じがしません。ふあーむのトピックスが少ないので、さつきスペシャル工場見学会レポートをどうぞ！

## ◆週刊誌の開運食材に！◆

令和2年初の女性自身に、開運食材としてのお米の1つとして選ばれました。とても光栄です。おまけにお隣は、名人と呼ばれる南魚沼の笠原さん！ますます光栄です。



当たった方は  
超ラッキー♡



左が定番のりんご酢  
右は濁りりんご酢  
お求めはカネショウ  
オンラインショップ  
にてどうぞ！



津軽の完熟りんごを丸ごとすりおろして発酵させる、珍しい「すりおろし醸造」という独自製法。



普通のりんご酢は10日ほどで完成しますが、こちらはオーク樽で長く低温熟成させるなどトータル180日以上の手間と時間をかけ、風味とコクのあるりんご酢を造っています。



## ◆精米所を模様替え◆

もみすり機の調子が悪くなり買い替えをしたので、設置場所を考えながら模様替えに取り掛かりました。農閑期はこういうこともやっています。

古い機械をどけたら出てきたネズミの通り道！もちろん塞ぎました！これでしばらくは大丈夫、、、のはず。

祖父の代から使っていたものをついに取り外すことにしました。他の機械も新しくなりましたし、何より導線をもっとよくしたいというのが主の思いでした。



また、種もみを入れていた場所も封じて、作業の流れを考えながら、使い勝手のよい機械の並びを考えました。



\*\*\*\*\*



山田ふあーむ  
〒030-0112青森県青森市八ッ役字芦谷105  
TEL: 017-729-2472 FAX: 017-718-4044  
HP: <https://www.satsukimai.jp/>  
\*\*\*\*\*