

いつも天鷹をご  
愛顧いただき誠  
にありがとうございます  
います。

暦の上では秋な  
のに、蒸し暑い  
日が続いていま  
す。お変わりあり  
ませんか。

天鷹通信2号目  
をお届けします。

有機栽培米の成  
長をお伝えしま  
す。

天鷹酒造最新ニュー  
ス:

・秋限定 純米酒「天鷹  
ひやおろし生詰」が9  
月16日(予定)発売さ  
れます。詳しくは次頁を  
ご覧ください。

有機栽培酒米情報 8月の田圃はどうなっている? (8月20日、25日のインタビューから)  
実りの時が近づきました

## 隅内俊光 「イネは順調に育っているよ」



隅内俊光さんの田圃 現在の五百万石  
開花が終わって乳熟期に入った。曇りの空が続いたので、  
太陽光が足りず、茎が柔らかく、背丈が高いのが気になる。

「今のイネの姿を見る限り、順調に育っていると思う。こちらは県南なので、もう稲の頭が垂れてきた。

この乳熟期になると、厄介なのは雀だね。雀追いついていって、雀よけのテープなんかを張るのだけれど、美味しいのが分かるのかね。やってくる。やはり、有機の田圃だね。

## 渡邊一夫、伊藤渡 「長雨の影響はないよ」

有機清酒酒米栽培農家

渡邊一夫さんの田圃では

「今どうなっているかと言うと  
ね、コナギって草が生  
えている状況ですね。

長雨とかの影響はないな  
あ。後半で、晴れたでしょ  
う。だから大丈夫だと思  
う。こちらは、県北だか  
ら、穂は出てないけれど、  
あと4-5日たてば、でる  
とおもうよ。」

有機清酒酒米栽培農家

伊藤渡さんの田圃では

「今、出水前ですね。ちょ  
ど茎が膨らんでいるとこ  
ろ。これが穂になって、実  
が入るのね。

稲の成長は順調だね

長雨の影響?ないと思う  
なあ。ないですよ。

でも、雑草が多いね。稲  
の株が開いた所には生え

やすいんですよ。そうす  
ると収穫量が減ってしまうよ  
ね。仕方ないよね。

これから、雀とか蝗がど  
んどんやってくるんだけど、  
雀対策は考えない。

僕は、何ていうか、共に  
生きてるってこと大切にし  
たい。共存っていうかね。  
人間だっておいしいと思う  
んだから、雀だって美味し  
いはずさ。

## 天鷹酒造株式会社

〒324-0411

栃木県大田原市蛭畑

2166

TEL:

0287-98-2107

FAX:

0287-98-2108

E-MAIL:

tentaka@tentaka.co.jp

当社 Web サイト

URL:

www.tentaka.co.jp

## 「生き物たちの、今。」 田圃と里山の昆虫たち



隅内さんのタガメ続報

孵化して間もない水中昆虫の王様タガメの幼虫。今頃から4-5回脱皮を繰り返し成虫になる。



有機堆肥から出てきたカブトムシ

「昆虫の王様」と言われるカブトムシ。

有機栽培米の堆肥は里山から採れる落葉に米糠等を混ぜて作ります。幼虫の時に腐葉土を食べて育つカブトムシが住み心地の良い堆肥の中から、何十匹と姿を現しました。

里山と田圃が繋がれている証拠です。

### 編集後記 営業部 マーケティング室 島袋晴海

「天鷹通信」2号目をお届けします。見切り発車した感のある1号目でしたが、何人かの方から、有機栽培について知ることができ、よかったというありがたい言葉をい

ただきました。これからも気負わず、少しずつ天鷹のことをお伝えしていければと思っています。

さて、1号目でご紹介した篤

農家渡邊さんですが、「酪農」をやってこられたと記しましたが、正しくは「とちぎ和牛ブランドの肉の生産者」でいらっしゃいます。お詫びして訂正いたします。

# 天鷹

## 新製品紹介

09年9月16日(水)  
発売予定



秋 限定品

純米酒「天鷹ひやおろし生詰」

夏を越した新酒を秋まで熟成させました。ふくよかで心地よい味わいのお酒です。

冷やしてもお燗でも楽しめます。

原料米:五百万石、あさひの夢

精米歩合:65%

720ml 1,103円

1.8l 2,205円