



Plum wine of Ohyama-machi

大分縣日田市

梅的故鄉—大山町的頂級梅酒「夢響」

攝影(左頁)撰文/飯田裕子 攝影(右頁)/內藤 SATORU

採用承包農家精心栽培的鶯宿梅，以白橡樹酒桶長期釀造的梅酒

大分縣日田市大山町是一座群山環繞的村莊，由於幾乎沒有平坦的土地，而其傾斜的地皮當然也不適合栽種稻米，因此，大約在 1960 年代開始積極地推動全村栽培梅子與栗子。處於政府大力獎勵稻作的情況下，他們以高喊著「栽植梅子與栗子，讓我們前進夏威夷吧」的獨特口號獲得成功，增加了農民的收入。也因為此舉，大山町以日本全國居民護照持有率最高的村莊聞名，成為一村一品運動的先驅。

自此以來，大山町持續致力於栽植品質優良的梅子，除了技術改良開始外，還活用豐富的森林資源研發創新堆肥技術，若土地健康可使梅樹蓬勃生長的話，其枝幹與根部就不會產生病蟲害，如此一來，農藥的使用量

也自然會減少。

精心栽培的梅樹至今為止已超過大約 12000 株；三月時，以南高梅為首，七折、白加賀、鶯宿等九種梅花開始競相爭開，到了五月下旬至七月時節枝幹上開始長出沉重的綠色果實。一到這個時期，農家收割果實，整天忙碌於梅干與果醬的加工生產。

採用最高級梅子，獲得海外品評會高度評價

如今被稱為「綠色鑽石」的大山町梅子，採用其中之一鶯宿梅所釀造的梅酒就是「夢響」。其中「酒樽系列頂級梅酒夢響」是將三年成熟的梅酒，放置於抽取威士忌的白橡樹酒桶中，再度精釀使之更成熟。麥芽的微香使得梅子的酸甜更加顯著，白橡樹的清爽刺激典雅地包圍在芳香的醇厚感中，其滋味極為豐富，甚至極具感性。

鶯宿梅名稱的由來頗具浪漫色彩，據說平安時期中期，因為清涼殿(天皇宮殿)中的梅樹枯萎，紀貫之

欲將女兒庭院的梅樹移植至宮殿，紀貫之的女兒於以和歌詠之：「雖是受到天皇命令而移植此梅樹，但每年必在梅樹築巢的鶯鳥，接下來該往何處去呢？」而讀了這首和歌的天皇，最後將梅樹歸還。

在滿開的梅花中，穿梭於枝頭間飛翔的鶯鳥，振翅歇息的美聲迴盪於群山之間。「夢響」這一頂級梅酒，即誕生於此悠閒風景與誠實、勤勉農家的精心栽培中。



鮮豔的綠梅光輝，來自於精心栽培梅樹的恩賜。

●客戶專線/響之鄉 大分縣日田市大山町西大山 4587 番地 電話 0973-52-3000

PLUM WINE YUMEHIBIKI



酒樽系列頂級梅酒「夢響」

內容量：500毫升
酒精濃度：20%
價格：3333日元(不含稅)(附帶日式包袱皮)
原材料：大山產鶯宿梅、釀造酒精、液糖