



蔵元探訪

古きを守り新しきを求める。
感銘する一献の向こうには、
酒造りにかける人がいます。

かもびる



石川県鳳珠郡「竹葉」蔵元
数馬酒造株式会社
代表取締役社長 数馬 嘉郎さん

「数馬酒造」の始まりは、残っている記録では明治2年ごろ。それまでは醤油製造を営んでいましたが、あるとき醤油の仕込み水が酒造りに適していることに気づき、酒蔵としてスタートしたとか。現在、日本酒業界で一番若い社長とされている、数馬嘉一郎さんにお話を伺いました。

地元農家と協力して酒米を

「私たちの代表銘柄は『竹葉』です。当初は『ちくよう』と読んでいたのですが、地元の方々が『ちくは』と親しみを込めて呼ぶようになり、今ではそうなっています。能登でも屈指の港町にあることから、魚介類との相性も抜群の、



能登の地に、能登の原料に、能登の杜氏にこだわって。日々この地ならではの酒造りに取り組んでいます。



杜氏自らが丹精した「能登産山田錦」を100%使った大吟醸を中心に。すっきりした飲み口は、どんな料理にも良く合います。

きれいですっきりした味わいが魅力です」と語る数馬さん。

軽快な味を生む水を守る

「酒造りへのこだわりは、何といっても米です。能登の農家と提携し、酒米『五百万石』の栽培を行っています。さらに杜氏自らが育てたお米も一部使用しています。また精米は100%自社で行い、これは能登では私たちだけになってしまいました。いずれはすべて能登産の米で醸造できるようにしたい、と思っています」



新潟県南魚沼市「八海山」醸造元
八海醸造株式会社
製造部長 南雲 重光さん

1922年、新潟県南魚沼市に創業した「八海醸造」。酒蔵としては若いほうですが、創業以来、品質に徹底的にこだわってきました。その酒造りへの想いを、製造部長の南雲重光さんに語っていただきました。

日本酒文化を継承し続ける

「どうすれば良い酒が造れるのか。いわゆる醸造技術に関しては、明治時代までにほぼ確立されたと考えています。だからその工程を丹念に踏まえて、造りあげるしか

い。しかし良い酒にこだわれば、少ししか造ることができない。希少な高級酒のみで、飲む機会が限られてしまうと、日本酒文化が減びてしまうのではないか、という危機感を常に持っています」と語る南雲さん。

質はもちろん量にもこだわる

「だから私たちは、日本酒のスタンダードを高めることが目標。すべての普通酒を吟醸づくりにする、すべての吟醸酒は大吟醸の品質をめざす、大吟醸は毎年限らない最高品質をめざす。それが八海山の志です。品質の維持・向上に努めるのはもちろん、いつでも手頃な価格で飲んでもいただけることも重要。そのためには質のみだけでなく、量の追求も大切です。この相反する課題に取り組み続けているのが、私たちの酒蔵の特徴である、と考えています」



仕込み水は、すべて八海山系からの湧き水を使用。土地の人からは「雷電様の水」と呼ばれています。



冷やでよし、燗でよし。八海山を代表する特別本醸造。やわらかな口当たり、淡麗な味わい、ほのかな麴の香りが楽しめます。