

個性を醸す蔵だより

vol.9



純米の聖地 鳥取県の
山根酒蔵場山根蔵元と
梅津酒造梅津蔵元

<酒蔵訪問>

体にやさしい純米酒

和のリキュール

郷土（千葉）の地酒

日本のクラフトビール

量より質の本格焼酎

こだわり調味料

自然派ワイン

飲料・食品その他

酒類卸・小売
すじゅう
(株) 栖重 本店

〒294-0055
館山市那古 1650-1

TEL0470-27-2506
E-mail suju@awa.or.jp

FAX0470-27-2162

～酒蔵を訪ねて～

富玲 鳥取県東伯郡北栄町 「梅津酒造」

銘柄の富玲は、三代目にあたる祖父が、若くしてアメリカに留学。テニスの名手でもあり、アメリカの大会でも優勝するなど、活躍。そのときの応援の掛け声、フレーツ！ フレーツ！（Hulle！ Hulle！）に由来する。



蔵の板塀の先は、日本海

今まさに誰もがフレーツ！ フレーツ！と声をあげたい時代。ピカーと思える酸の出方を伴った酒質の「富玲」がその酒名と共に輝き始めた。

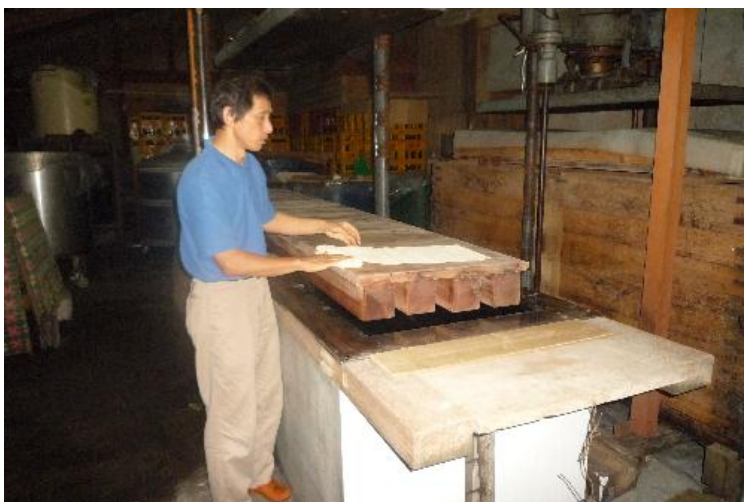
蔵は、日本海の波の音の聞こえる海沿いの街、北栄町にあり、静かな佇まいの板塀が印象的な、手造り蔵です。蔵元の梅津さんが杜氏を兼ね、地元の蔵人と5人で日本酒を中心に、砂丘で採れた長芋を使う本格焼酎や、日本一大粒となる野花梅（ノキョウウメ）を使った梅酒を製造しています。日本酒はすでに全量純米酒。



梅津酒造麹室

生もと造りも挑戦して、今年で5度目のつくりを迎える。例年より早く仕込み始めるそうで、緊張感の漂う9月末に訪問。仕込み蔵から野花地区の梅の栽培地まで、拝見させて頂いた。

5代目蔵元梅津さんは、当初酒造りを継ぐ気ではなかったが、醗酵工学の博士でもある父の意志で蔵に戻る。しばらくすると、杜氏が急に退任することになり、自ら酒造りをする事を決意。今から10年前 ちょうど40歳から真剣に酒造りを取り組む事となりました。「まだキャリア10年の新米です。」と話されましたが、スタートを切った梅津さんの活躍は凄い。「酒は純米、爛ならなおよし」で知られる故上原浩鳥取県酒造技術顧問の薫陶も受け、完全醗酵、爛上り純米の酒造りを突き進む。近年、竹鶴石川杜氏の教えもあり、生もと造りを始め、今では独自のアレンジも加えて、所謂「梅津の生もと」を世に出した。生もと元年、日本酒度がキレ、酸度もかなり上り、手ごわい生もとで、これは、売れないか



槽搾りを説明する梅津さん

と思い、放っておいたものが、二年三年経つうちに、「味が落ち着いて生まれ変わった。」と、生もとの面白さを話してくれました。

蔵元はあまり分析値にこだわらない。造りの段階さえしっかりと踏んで進めば必ず良い酒になると、自然の力を信じる造り手です。生もとにおいては酵母も無添加。今年からは、50%の生もと吟醸に挑戦する。



野花梅の原木

20 世紀梨で知られる鳥取でも、梅津酒造の隣町東郷の梨は特に有名。日本海から直に小高い山地となる一帯は、山の斜面を利用して、梨畑が広がる。野花(のきょう)と呼ばれる地区に梨畑に混じって梅の木の林があり、梅の栽培も盛んだ。その中に昔から妙に大粒の素晴らしい芳香の実をつける樹があり、その原木から交配が始まって、この一帯は野花梅(豊後梅の突然変異種)と呼ばれる完熟すると直径 5cm にもなる日本一大粒の梅の実の産地となった。この凄い梅で何とか梅酒を造ろうと、梅津さんと梅の生産者との談判が始まる。完熟した梅は、採るタイミングや、取扱いも難しく、梅酒になるまでには苦労話があったが、純米原酒で漬けられた梅酒は、ふくよかで濃醇な「野花梅の梅酒」となって販売された。今ではヨーロッパで評判となり、梅津さんは毎年ドイツやフランスへ渡る。

私共でも、今年梅津さんより、完熟野花うめを分けてもらい純米原酒「梅ちゃん」に漬けました。届いた梅の実を見てビックリ。大粒の枇杷の様な黄金色、薄皮は丁寧に扱わないとペロリと剥けてしまいます。熟成を待ちきれずに時々飲みますが、何とも言えぬ美味しさ。一年二年と経つとどうなることかと楽しみです。

梅津酒造の『富玲』 酸の出方はピカーです。決して飲み飽きすることのない切れ味を、是非お燗でお楽しみ下さい。飲めば急にお腹が空いてきます、ご飯のように料理との相性が良い為でしょう。

日置桜 鳥取県鳥取市青谷町「山根酒蔵場」

昔、日置郷と呼ばれたこの山紫水明の山里に、春に先がけて満開となる桜の名木があり、日置桜の由来となった… で始まる山根酒蔵の紹介の序文は、私にも 沁み込んでいる。「富玲」梅津酒造蔵元さんのトラックに乗せて頂き、山根酒蔵場へ。距離にして約 20 キロ、左手に日本海を見ながら進み、やがて酒蔵に到着。山根



蔵のある山里

酒造場さんには以前二度程お邪魔しているが、中国山地を背にきれいに広がる田園風景は、少しも変わらぬ静かな山里。早速梅津さんと山根さんのツーショットを撮らせて頂いた。純米の聖地 鳥取県の貴重な酒蔵の貴重な蔵元二人です。しばらくの酒談議の後、山根蔵元に蔵内を案内して頂いた。杉の木板できれいに改装された翹室を拝見し、以前には無かった「生もと」の「もと場」で、生もと造りの話を聞きました。



山根酒蔵場 翹室

竹鶴、富玲、日置桜 三者三様に、「生もと」は面白いと語られた。江戸時代後期に完成された酒造りの頂点とも言える技法が、今又随所で蘇りつつある。「もと摺り」という手間を惜しまず、自然と対話しながら進む造りが、複雑な旨味を生み出し、抜群の切れ味を生み出す。

山根酒蔵では22BY、強力、玉栄、雄町で各一本ずつ計 3 本の生もとが仕込まれた。酒造の検査部屋(杜氏さんの部屋?)で、酒米の話やら、業界の話となって、 あっという間に時間は過ぎました。気候の変動で、米は割れやすく、良い酒米を得ることが極めて難しくなりつつある事、爛上り系純米を好む人は、食に興味(食べること好き)ある人など。山根さんは「素材にこだわるのが、蔵元の仕事」と、酒米の事となると話が尽きない。鳥取県原産 日本一の長稈「強力」の復活の話は有名ですが、地元で自然農法を実践する内田百種園で栽培された無農薬米を使った 鍛造シリーズ、そして鳥取県の霊峰大山の麓の田から生まれたと言われる「雄町」、その種籾を岡山から取り寄せ、地元で栽培した雄町の生もとと、「醸は農なり」「完全醗酵」の醸造道を突き進む。

日置桜のどの銘柄にも共通する 潤いのある酸と旨味、やわらかな口当りは、素材の酒米を徹底して選び、農家と一緒に育て上げる信念と、「布施の清水」と呼ばれる 超軟水の仕込水に由る所が大きい。山根さんの父上は、上原先生と無二の親友だったそうだが、その教えの上に更に試行錯誤を厭わない造りの姿勢が、独特の含みの香りの良さを生み出し酒徒を惹きつけて止まない。



「生もとのもと場」で、山根蔵元さんの話を聞く

最近、大阪で一部の料飲店が中心となり、純米・爛上り系のお酒の輪が広がり出して、香り系・冷や系の品揃え中心だった大阪の酒販店の品揃えが変わり始めた。従来の上から下への流れではなく、下から上へと純米志向の流れが出て来たようだ。千葉にもその流れがやって来ている。その流れを広げる仕事をしっかりしているのかと反省しつつ、山根さんに山陰本線青谷の駅まで送って頂いた。

