

# 個性を醸す蔵だより

vol.11



岩の井 岩瀬酒造  
茅葺きの母屋

## <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  
（株）すじゅう 栖重 本店

〒294-0055  
館山市那古 1650-1

TEL0470-27-2506 FAX0470-27-2162  
E-mail [suju@awa.or.jp](mailto:suju@awa.or.jp)  
HP <http://suju-sake.com>

## 岩の井 岩瀬酒造

岩の井 岩瀬酒造は、外房御宿海岸にほど近く、御宿の町並から少し外れた閑静な木立の中に落ち着いた佇まいを見せています。創業天保8年 約300年の歴史を誇る、県内でも指折りの老舗蔵です。

酒名の「岩の井」は、〈岩瀬の井戸〉という意味ですが、敷地内の井戸から沸く貝殻層を通過した仕込水は、日本でも有数な硬水（硬度12~13）で、カルシウムやカリウム等のミネラル成分が多く、しかも清冽な湧水「これで、山廃造りをすると、濃醇で酸のしっかりとした骨太の男酒になります。」と蔵元は語る。

蔵は以前からずっと山廃造りを得意として来ましたが、今年で三年目となる横坂杜氏は、全国各地の蔵元で修行を積み、山廃造りを極めるという事で、この蔵に入りました。今では千葉県印西市に移り住み、自ら酒米の栽培も手掛けています。

先代蔵元は、写真家としても有名で、戦前から海女の写真を撮り続けて居りました。蔵には海女さんの写真も展示され、彼女たちの海の仕事に携わるおおらかで健康な姿態から、今から400年ほど昔、御宿沖に座礁した、サンフランシスコ号のメキシコ人乗組員317名を、素肌で温めたり、食糧を与えて救命したという慈愛に満ちた行動が偲ばれます。メキシコオリンピックの折、何故か「ハポン、ハポン」と唱えて日本を応援するメキシコ人の姿が印象的でしたが、日本とメキシコの友好の礎がここ御宿にありました。その難破した船の帆柱が、岩瀬酒造の茅葺きの母屋の梁に使われています。時代の流行に余り迎合せず、骨太爛上がりの酒質を貫き続ける手造り蔵にどこか通じる美談です。



水神様の祀られた蔵の井戸。  
この硬水が、岩の井独特の豊醇な男酒の源。



釜場から蒸し米の湯気が立ち昇る



先代の写真コレクションより



### 岩の井 山麩純米原酒

麴米 山田錦 掛米 総の米 60%精米  
アルコール 17.1度

岩の井の酒質を代表するような味わい。  
お米の旨味と甘み、しっかりとした酸が旺盛で、抜群の爛上がり、チーズ等の発酵食品や、濃い目の料理、肉料理にもとても良い相性。

1.8L 2,820 円 (税込)      720ml 1,350 円 (税込)



### 岩の井 山麩純米辛口

千葉県産総の米 総黄金 65%精米

原酒と比べると濃醇さには無論欠けませんが、含みのやわらかさ、しっかりとしたボディもあり、飲み飽きしません。食事をしながらついつい盃がかさになってしまう心地良さが、卓越です。しっかりとした酸がビーフシチュー等の洋食にも負けません。常温かやはりお燗がおすすめ、お手頃感もあり日頃の食中酒としてお楽しみ下さい。

1.8L 2,095 円 (税込)      720ml 1,048 円 (税込)

### 総の米 山麩純米酒

横坂杜氏栽培 総の米 60%精米

出来る限り農薬は使わずに、杜氏自ら天塩にかけて栽培した酒米 「総の米」を究める山麩で醸しています。  
香りは山田錦などと違った総の米独特のものなのだと思います。チーズとの相性は良いだろうと、お燗（上燗）でカマンベールと併せたら、思った以上の相乗効果。まるで、両者が溶け合うような一体感が、口中を通して体に沁み渡りました。抜群の相性です。

1.8L 2,857 円 (税込)      720ml 1,428 円 (税込)



### 岩の井 純米吟醸原酒

千葉県産有機減農薬栽培の「玉栄」と滋賀県産「みつひかり」55%精米  
アルコール 16.8%

濃醇で含み香の良い深みのある味わい、オンザロックやぬる燗も良い。やや甘口に馴染める。

1.8L 2,820 円 (税込)      720ml 1,360 円 (税込)



### 岩の井 山麩辛口

千葉県産「総黄金」と「総の米」65%精米

山麩の旨味を持つスッキリとした辛口のお酒です。  
普通酒でありながら、65%精米の山麩でしっかりと造られて居ります。  
お料理を引き立てる旨味を持った味わいをお燗でお楽しみ下さい。

1.8L 1,900 円 (税込)

## 自然派ワイン

Vinecco ヴィネッコが輸入するワインは、  
しっかりと造られた純米酒に通じる・・・と感じています。



Vinecco 遠田氏と

(株) Vinecco はイタリアの個性溢れる自然派ワインを主体としたワインの輸入元です。社名は **Vino+Ecco** 「ワインありますよ！」を意味しています。会社を立ち上げた遠田浩三氏は高校生の頃から何故かイタリアに魅せられてイタリア語学科のある大学に進学。語学を勉強する傍らイタリアへ。卒業後、イタリア雑貨等を輸入販売する会社に就職、そこでワインとの出会いがありました。ワインとの出会いは、イタリアの風土、食文化そして何よりも人生をワインにかけた個性溢れる造り手達との出会いを意味しています。

美味しいワインは葡萄の栽培に真に恵まれた自然環境と、造り手の情熱から生まれるものです。いつしか遠田氏の夢は、飲んで感動したワインのワイナリー（酒蔵）を尋ね、テロワールを確かめ、造り手の理念と一緒にワインを紹介する事へと拡がりました。しばらく会社でワインの輸入販売を手掛けていましたが、とうとう自分で会社を立ち上げる事となりました。平成 23 年 事務所は中野の小さなマンションの一室、しかし遠田さんの小柄で引き締まった体躯からは情熱がフツフツと湧き上がってくる気がします。しかし、それは何でも、売ってやろうとエンジンを噴かすそれではなく、熟成する時期を待ちながら造り手の信念をも理解して貰い、焦らずにファンの和を広げていくという、自転車をこぎ続ける様な静かで力強い情熱です。（遠田氏は大のサイクリングファンです。）

遠田氏の紹介するワイン（造り手）は、一連の流れが（ワインに共通する味わいの方向が）、どうも私共取扱いの純米酒に共通しています。造り手の思いと手作業が自然の成せる業と一体となったときに生まれる味わいが、どこか純米酒のそれに通じていると感じます。まずは、のどの通りが滑らかです。原料ブドウの個性が直に感じられるのは、純米酒の原料米による味の特性の様でもあるし、キレ味の良さも似ています。酸の出方も豊醇なミネラル感も、熟成によるまろやかさも……

そんな事で純米爛酒派の私共も、遠田氏の紹介するワインに魅せられました。そこで、遠田氏の紹介文を引用しながら、Vinecco のワインを紹介させて頂くことと致します。



感動した Vinecco のワイン  
序々にご紹介致します。  
ご期待下さい！

(株) 栖重本店

