

醸し人 かもし びと

「米の秋田は酒の国」とうたわれるように、本県には35の造り酒屋があり、多様な銘柄を展開している。県内はもちろん、全国、海外へとファンを広げる秋田の地酒。各蔵の杜氏ら醸し人に、こだわりの酒造りと魅力を聞く。

杜氏の遺志を継ぎ 半径5キロの酒造り 全量純米酒の矜持

菅原

副杜氏
すがわら やすはる
菅原 康晴

浅舞酒造 (横手市)

1978年横手市平鹿町浅舞生まれ。高校卒業後、新潟県内の大学に進むも中退し帰郷。就農を経て2001年浅舞酒造入社。杜氏見習いなどを経て、6年前から副杜氏。



うまし水が命脈

浅舞酒造のある浅舞地区は横手盆地の中央に位置する。「奥羽山脈を源とする川が流れ、一部は伏流水となつて蔵の近くに湧水群を形成している。夏に米を育てた水で、冬は米を醸す―これが半径5キロの酒造りなのです」



限は現状
福島県と
され、地元
での栽培
は困難。半
径5キロで
入手でき
ないのだが

淡麗よりどっしり

「蔵へ米を提供してくれる地元の契約農家のため、何より『天の戸』を愛飲してくださるファンのため、森谷杜氏に自信を持って報告できる酒を造るのが私の使命」

大学時代を過ごした新潟で酒の味を覚えた。「淡麗辛口」がもてはやされていた当時「八海山」や「越乃寒梅」など、新潟のすつきり系の酒を飲んでうまいと感じていたという。

が、大学を中退、帰郷し飲んだ地酒「天の戸」は「どっしりとした米の味がした。俺はやっぱり、この酒が好き。古里はここなんだ」と実感したという。

後、選んだのが醸し人の道だった。

酒は田んぼから

杜氏の仕事を描いた「夏田冬蔵」(夏は田んぼで米作り、冬は蔵で酒造り)を著し、全国新酒鑑評会で5年連続金賞に導いて「天の戸」を全国の銘柄に押し上げた。伝説の杜氏「森谷康市さんの急逝に伴い、41歳で昨秋の蔵入りから蔵人を統べている。

800人もが押し寄せた今年2月の蔵開きで寒仕込みの評判は上々。ホッとした半面、責任の重さと緊張がより強まったと感じている。

「酒は田んぼから生まれる」をモットーに「半径5キロの酒造り」にこだわり抜いた森谷イズムの継承を心に刻んでいます」と語る。

19年間、森谷杜氏について歩いてきた酒造り。100%地元の米と水だけの酒実現のため、11年に県内業界に先駆けて全量純米酒製



山田錦は使わない

天の戸の特徴の一つが、全国新酒鑑評会金賞受賞銘柄の多くが使用し、酒米の王様と称される「山田錦」には見向きもしないこと。

「兵庫県生まれの山田錦の栽培北



天の戸

浅舞酒造株式会社
〒013-0105
横手市平鹿町浅舞字浅舞 388
TEL.0182-24-1030 (代表)
http://amanoto.co.jp/