



目を付けたのが、JRの旧駒形トンネル。明治38（1905）年の奥羽本線開通により供用され、昭和48（73）年の複線化による新トンネル開通により役目を終えていた。6年の交渉の末、山ごと地権者から購入するといふ「離れ業」で入手。改修を施し平成9（97）年に貯蔵開始。レンガ造りのトンネルは同12（2000）年に国の有形文化財に登録された。

文化財で育つ酒

喜一郎の酒誕生

喜一郎さんの酒造りは24歳で始まった。都内の大学を中退し、東京農大での個人的な醸造研究を経て帰郷。下働きではあったが、2年目に当主から「タンク1本やるからお前の酒を造れ」と命じられた。「素人同然でしたから、杜氏の言うままに普通酒を仕込まされました」と振り返る。

3年目仕込んだ酒が特別純米酒「喜一郎の酒」。これが醸し人としての転機となった。「自分の名前が冠されてはいても蔵の酒の味だった。おれの酒を造りたいとの思いを強くした」

精米歩合は58%固定、価格は一升2500円を上限とし、毎年酒米、麴、酛（酒母）の組み

合わせを変えながら醸し5、6年目の造りが顧客から高い評価を得た。「女性にも受ける優しい味で、華もある」と。蔵には当主の名前を冠した看板銘柄「喜三郎の酒」（純米吟醸酒）があり、固定客も多いがそれとは風味を異にする。「喜三郎の酒ファンには『まだまだ』と言われましたが、ここでおれの酒の米（秋田酒こまち）と酛という骨格が固まりました」

おれの酒も追求

一麴、二酛、三造りと言われる醸造で、最も鍵を握る麴屋（麴責任者）を前任者の引退により30歳で継ぎ、5年前に杜氏に就

任してからも兼務している。「昨年からはさらに新人酛屋の育成もあり、疲労とプレッシャーで10キロ近く痩せました」と笑う。目指す酒造りは2通り。尊敬する高橋藤一さん（齋彌酒造店）らベテラン名杜氏を目標とした造りと、自分好みの「おれの酒」の追求だ。辛口の酒はあまり好みではない。米のうまみも含めたバランスの良い酒がいい。「どんな料理も嫌わず、飲み飽きしない。この酒と共に歩を進めます」



製造責任者（杜氏）兼麴屋

平澤 喜一郎

喜久水酒造合資会社（能代市）

1974年、喜久水酒造の長男として能代市で誕生。能代高校から進んだ都内の大学（経済学部）を中退後、個人的に受けた東京農大の醸造研修を経て帰郷し同酒造入り。麴屋などを歴任し、5年前から杜氏

トンネル貯蔵で まろやかに熟成

能代市の老舗・喜久水酒造には酒蔵のほか、もう一つ欠かせない「くら」がある。本社から10キロ東、駒形地区のうっそうとした山に掘られたトンネル地下貯蔵庫だ。

醸したての本醸造や純米、吟醸、大吟醸など特定名称酒を長さ100メートル、最大6万本収容のトンネルで貯蔵する。「年間通して11度の室温、そして日光の入らない冷暗な庫内で寝かせることでうまみが増していきます。しかも、3年古酒でも変色することなく透き通ったまま、まろやかに熟成する。これが喜久水の酒なのです」と語る。

トンネル貯蔵は、6代目当主である父・喜三郎さんの発案。視察したドイツでワインが地下貯蔵されていることに着目、同じ醸造酒である日本酒への応用を思い付いた。いぶかる周囲の声をよそに、吟醸酒10本を自宅台所の床下に寝かせて毎年味を確認することに。あまりのうまさにより予定期間の半分の5年で全て飲み干す結果となり実行に移した。