

秋田晴

秋田酒造株式会社
〒010-1631 秋田市新屋元町23-28
TEL.018-828-1311
https://www.akitabare.jp/

地元産にこだわりの酒米は県内で育てられた秋田の「吟の精」、酵母は「秋田流花酵母(AK-1)」を用い、新屋の湧き水「長寿の泉」で仕込んでいます。「穏やかな吟醸香と米のうま味が感じられる仕上がり」という。「似た風貌の日本酒愛好者からの受けも良く、ほぼ完売状

地元こだわる

幼いころから文系より理系、特に生物が得意で、職人に憧れていたという小館さん。県立大学生物資源科学部応用生物科学科の研究室で醸造を学び、蔵人を志して県内酒蔵

理系頭で醸す酒

雄物川河口に位置する秋田市新屋地区は地下水に恵まれ、古くは水運により米どころの県南との交易も盛んで、酒造りの進んだ地域でもあった。平成に入ると、同社が酒米の王様といわれる山田錦を40%精米した「酔楽天」が人気となり、秋田の大吟醸酒を代表する銘柄となった。

態です」と野本翔社長の評価も上々のようだ。

継として、県内蔵では初の県立大出身杜氏になった。

小館さんが、3月に杜氏補佐から杜氏に昇格した記念の数量600本の限定酒だ。寒造りで自ら醸したもので、口髭を生やし眼鏡をかけ、丸刈り頭というトレードマークを商品名にした。特徴を捉えたラベルの似顔絵も自ら描いた。

自分の顔デザイン



でインターンシップも経験した。「酒造りの一部にか携われない大きな蔵より、全ての工程に関われる小さな蔵に入りたい」と、2006年に入社したのが秋田酒造だった。元々DIYが得手という小館さん。酒造りだけではなく、機械や土蔵の扉の修理など、まさに蔵に関わる全ての作業をこなし、16年に山内杜氏組合の試験に合格。今年、定年を迎えた前任者の後

恵まれた水質

「蔵の創業から脈々と受け継がれている新屋の地下水で、発酵の管理がしやすい素晴らしい水質です」という。「秋田晴」という長年親しまれた銘柄と、「A(エース)」という3種類のラベルの色で酸味や日本酒度を変えた新銘柄など新たな展開も進んでいる。

「酵母の力を信じ自然な酒造り」を信条とする小館さん。目指すのは「社長や営業担当、そしてお客様からこんな酒を造ってほしいと言われたら、寸分違わぬ味に醸せる高い技術力」だという。



地元新屋の栗田養護学校の生徒が作った酒グラスなども販売

醸し人 かもし びと

酵母の力信じ 自然の酒造り



杜氏 だて 小館 げん 巖

秋田晴・酔楽天醸造元
秋田酒造株式会社(秋田市)

鹿角市生まれ。地元の高校から県立大学生物資源科学部に進学。応用生物科学科で醸造を学び、卒業後、2006年に秋田酒造入社。16年に山内杜氏組合の杜氏試験に合格し、杜氏補佐を経て21年3月から杜氏。38歳