

米作りにごこだわり

生酛造り回帰加速

幕末の1865年、南檜岡の地主・伊藤家が創業した「ヤマト酒造」を出自とする老舗の出羽鶴酒造。農地改良や米増産に尽力した父祖の代から、地元の良い米作りから関わる「米作りからの酒造り」が承継されている。

2年前から杜氏を務める佐々木さんが醸すのは伝統の「出羽鶴」、県内酒店有志と立ち上げ創業時の蔵の名前を冠した「やまとしづく」、国内主産地の酒米の特長を生かした「晴田」という3つのブランドで展開する多彩な酒。

15品種の酒米使用

使用する酒米は、地元産の秋田酒こまちや美山錦、美郷錦などのほか、101年前に国内初の人工交配



杜氏
佐々木 亮博

出羽鶴酒造(大仙市南外)

1971年、羽後町生まれ。湯沢市内の高校を卒業後、秋田県醸造で酒造りに携わり、2003年に山内杜氏組合の杜氏試験に合格。鈴木酒造を経て2020年7月から出羽鶴酒造杜氏

米として大仙市で生まれた「陸羽132号」、今秋本格デビューする秋田の新ブランド米「サキホコレ」。さらには酒米の王様「山田錦」(兵庫県)や「ゆきさやか」(北海道)といった県外生まれの米も加え15品種を数える。

仕込み水も蔵の地下水のほか、ブランドや商品の特徴を生かすため蔵外の水源も使用。「さまざまな酒米と仕込み水の組み合わせは、酒質や味の均一化という点に細心の注意を要します。が、これも酒造りの醍醐味、杜氏の腕の見せどころと思っ

ています」と佐々木さん。

「出羽鶴」や、「晴田」に使う蔵の地下水は、出羽丘陵の雪解け水が源。「県内で最もやわらかく清澄な軟水で、口当たり良く、キメ細やかで滑らかな味わいの酒を醸すのに最適です」

究極のテロワール

一方、「やまとしづく」の仕込み水は蔵から山間に入った水源の湧水。「海底が隆起した場所にあり貝化石の地層を通るため、ミネラル分が

豊富で、キレのある鮮やかな味わいの酒に仕上がります」さらに、大仙市刈和野の大綱引きのための酒「大綱の響」は刈和野産の酒米を醸すため、同地区の湧水をくんでくるという究極の「テロワール」(立地や風土、水質に根ざした醸造)。

新旧酒米そろい踏み

現代米のルーツ「陸羽132号」と、最新の秋田米のホープ「サキホコレ」という新旧の米を同時に醸している無二の蔵でもある。

「陸羽はかつての主力米であり、酒造りにも用いられていたことでしょ。農業技術の指導者でもあった作家・宮沢賢治も、冷害に強い米として栽培を奨励したとされます。陸羽を使った微発泡酒は賢治の童話に登場する『クラムボン』の名称を冠し、ストーリー性も大事に醸しています」

まろやかな酒

サキホコレの造りは今冬から始まった。「初めての米で、蒸米や浸漬

の時間や水加減が手探り状態でしたが、大粒のため割れることもなく均質な醸しができるそうです。タンパク質の含有率が低いので、スッキリした酒を目指します」

平成年代にほとんどの酒を純米酒にした出羽鶴。今また、昔ながらの生酛造りへの回帰を加速させている。乳酸を添加せず自然の力を生かした造りで、時間も手間も技術も要するが、「酸もあり、米のうま味を最大限に引き出せます。今では蔵の酒の6割を生酛造りで醸しています」という。

佐々木さんが目指す「ふくみがあつてキレもあり、まろやかな酒」にも生酛造りは欠かせない。



出羽鶴酒造
〒019-1901 大仙市南外字恵戸野81
TEL.0187-74-2600

出羽鶴

