

無限の造りに挑み 軽快な酒を目指す



杜氏
藤田 勝広

地酒物語「銀鱗」那波商店（秋田市）

1972（昭和47）年生まれ。横手市山内で育ち、埼玉で豊職人の修業を積み、28歳で帰郷し那波商店入り。35歳から杜氏

秋田市土崎港に根を下ろす那波商店。代表銘酒・銀鱗は「ソーラン節」の「踊る銀鱗」の歌詞にちなむという。江戸後期から昭和初期まで多くの漁師がニシン漁の出稼ぎで北海道に渡った港町ならではのストーリーを秘めた地酒だ。

「銀鱗を熱燗で飲むのがサイコーですね」と語るのが山内杜氏の本場・横手市山内育ちの藤田杜氏（50）だ。

秋田藩御用問商人・那波家八代目当主・三郎右衛門（祐生）が藩命により開設した醸造試験施設・酒造方御試所^{かたおためしじょう}を出自とする歴史ある蔵で15年間杜氏を務めている。

高校卒業後、家業の豊店を継ぐべく埼玉で修業を重ね28歳で帰郷。「豊業がオフになる冬季の働き口として、また地元山内の若勢^{わかぜ}のならば」として酒造りをするため那波商店の門をたたきました」と語る。

蔵に泊まり込み

米研ぎから麴^{こう}屋、酛^{もと}屋と経験を重ね35歳で杜氏試験に合格。今でも寒造りが行われる10月中旬から翌年の3月末まで、2人の蔵人と蔵に泊

県立大と産学連携

産学連携の酒造りにも積極的に参画している。県立大学の生物資源科学部で醸造を学ぶ学生を蔵に招き、同大大潟キャンパスの実習田で収穫した「秋田酒こまち」を用い、精米・洗米から蒸米、麴・酒母造り、仕込み、上槽^{じょうそう}まで全ての工程を指導・体験させている。そして学生が醸した酒は「究^{きゅう}」のネーミングで販売して

いる。「学生たちは真剣に酒造りに取り組んでいます。その真面目さに大いに刺激を受けています」

夏は山仕事

寒造りが終わると山内に戻り、次の造りが始まるまで山仕事に勤しむ。「チェーンソーに燃料、飲料水、食料を携え一日中、山を歩き伐採。汗

舌と喉が指標

主たる原料米は大潟村産の「秋田酒こまち」。これにさまざまな酵母と麴菌を掛け合わせて多様な酒を醸す。「酵母は蔵付き酵母に他の酵母を加えたり、麴菌は普通酒用と吟醸用のものを合わせたりします。3種類の酵母を掛け合わせた酒もあります。こうした試行錯誤で軽快な酒を求めているのです」という。

できた酒は全て試飲する。「自分の舌や喉がバロメーター。その感覚を基にさらに新たな掛け合わせを考えたりします」と藤田杜氏。

「酒造りの広がりは無限です。だから楽しいのです」とも。



東北初の鉄筋コンクリートの酒蔵として建てられた銀鱗の蔵

だけの体力勝負ですが、体は鍛えられます」と語る。寒仕込み期間は仕事が終わると蔵からJR秋田駅前まで約9き走り、なじみの居酒屋でハイボール2杯と熱燗1合を飲み列車で土崎駅に帰ってくる日々。蔵の杜氏部屋前には筋トレ用具も置いている。細マッチョ杜氏・藤田さんのアグレッシブな酒造りは続く。



県立大の学生たちと連携しての酒造り

秋田地酒物語
銀鱗

株式会社 那波商店
〒011-0946
秋田市土崎港中央一丁目16-41
TEL 018-845-1260
http://jizakemonogatari.net/