



杜氏  
さとう おさむ  
**佐藤 治**

秋田銘醸（湯沢市）  
湯沢市生まれ。地元の高校を卒業後、秋田銘醸入社。麹屋、配屋、副杜氏などを経て2017年から杜氏。

# 自社田米で新銘柄展開 テロワールからドメニューへ

酒米は全量秋田県産米。5年前からは自社田でも酒米を栽培し醸している。

「米造りから慈しみ、はぐくんでいく、酒造りは子育てと同じ。自ら手塩にかけた酒米だから愛情も自然とより深く強くなります」と語るのは、蔵人と共に自社田で田植えや稲刈りを行う佐藤治杜氏（59）。

栽培しているのは「秋田酒こまち」「百田」「穂積」といった秋田生まれの酒米。この米を使い商品化したのが「萌稲」「環稲」「かおりらんまん」のシリーズ。純米酒、純米吟醸、純米大吟醸という特定名称酒での展開だ。

ラベルデザインにも注力し若い愛飲者の開拓を目指す「美酒爛漫」の「新たな顔」となっている。

## 手造り醸造蔵に10年半

高校卒業と同時に入社し爛漫一筋41年間醸してきた佐藤さん。1922（大正11）年の創業時から、品質の高い十萬石（約1万8千キログラム）の大ロット醸造を目指し近代化を進めた同社にあって、唯一

手造りで仕込んでいた岩崎蔵（第2工場）で蔵人としてのキャリアをスタート。甲谷利二杜氏の下で修業を重ね10年半醸造に携わった。

「ここで酒造りのすべてを身に付けたことが、本社蔵異動後も生きました」という。「社では独自の発酵管理システムなどによりデー

タがそろっています。ただ、同じ酒米でも性質は年によって異なり、経験による対応力がモノを言うこともあるのです」

## 搾り3日で瓶火入れ

仕込みは10月中旬から翌年3月

いっばいまで。仕込み水は軟水で、寒冷な気候と相まった「低温長期醗酵」によりふくよかで、うま口の酒に仕上げている。

酒質向上のため瓶火入れ、瓶貯蔵を導入。特定名称酒は搾ってから3日のうち、普通酒でも2週間内での火入れを行う。「大きな貯蔵庫があるからこそ可能なのですが、このスピードがフレッシュ感のある酒につながります」と語る。

## 「酒米の里」復活目指す

自社田での栽培は創業100周年を期し、かつて県産酒米の8割を栽培していた「酒米の里湯沢」復活を目標に、地元農家から8町歩（8万平方メートル）を借り受け2020年にスタート。「栽培初年の『百田』で醸した酒が全国新酒鑑評会で全国初の金賞に輝き、秋田の酒米を使った酒造りに確かな手応えを感じました」。猛暑となった今夏、干上がりかかった自社田に蔵の地下水をタンク車で運び給水した。「より手を掛けた今年の米の酒造りには、さらに深い愛が注がれます」とこやかに語る。

## 欠かさぬ爛漫晩酌

今、自社田は約1.5倍に拡大。さらに昨年には蔵と地元農業法人などが3者が酒米生産と集荷を行う「爛漫酒米研究会」を組織。栽培米は蔵を通じ県酒造組合に供給、組合加盟の蔵に届けられる予定だ。

「酒はエネルギーの源」と語り、自社銘柄の晩酌を欠かさない佐藤さん。バーベキューでも「ビールは喉を潤す程度で、後は日本酒オンリー」とオフも変わらぬ日本酒愛を公言する。

自社栽培米に愛を注いで醸し、いとおしんで飲む姿は、テロワール（地域性を生かした醸造）をより深化させたドメニュー（栽培から醸造・瓶詰めまで自家一貫）を体現しているようにも映る。



試飲もできる「笑談室」



自社発酵管理システムの制御室



広々とした秋田銘醸本社敷地

しあわせ、なみなみ。  
らんまん  
**美酒爛漫**

秋田銘醸 / 〒012-0814 湯沢市大工町4-23  
TEL 0183-73-3161 (代表)