

特集

発酵食品をたずねて「清酒」

酒井酒造の清酒「五橋」

今月は山口県岩国市をたずね
地元のお米を使った日本酒造りを行っている
酒蔵「酒井酒造」を取材しました。



● 錦川と錦帯橋

山口県岩国市を流れる錦川は、中国山脈を水源とし、鮎の鵜飼いが観光の一つとなっている清流です。その錦川に架かる名勝・錦帯橋は、石積みの橋桁に架かる5連の木造アーチ橋でとてもすばらしい景観でした。橋を下からみると、木材が巧みに組み合わさっていることが分かり、先人の木組み技術に感動しました。

2012年12月に岩国錦帯橋空港が開港し、東京から交通の便もよくなりました。ぜひ一度、清流・錦川と優美な橋を見に行かれてみてはいかがでしょうか。

さて今回は、その岩国市で酒蔵を構えられている酒井酒造さんをとずね、清酒「五橋」について取材してきましたのでご紹介します。

● 清酒「五橋」

酒井酒造さんは、明治4年に創業された老舗の蔵元さんです。錦川の豊かな伏流水を仕込み水として利用し、米は県内で契約栽培された山田錦と、歴史あるイセヒカリを、栽培地で自家精米し使用されているそうです。また、よい酒を造るには、原料だけでなく「人（技能）」も大切であると酒井社長はおっしゃっていました。

山口県の気候風土で育った米と水に、蔵人さん達の技術と熱意が加わり、全国新酒鑑評会をはじめとする各賞を受賞する銘酒ができあがるのだと感じました。

● 技能こそが生きる道

酒井社長に神門善久氏が書かれた「日本農業への正しい絶望法」という本をご紹介いただきました。そこには「技術」と「技能」の違いについての記述がありました。技術はマニュアル化できるが、技能はたまかな方針はあるものの、常に臨機応変に判断し対応する能力だそうです。それは試行錯誤の経験に



1

①大釜で酒米を蒸す。冷たい朝の空気に、勢いよく蒸気が噴き出す
②仲間史彦社長 ③酒井佑社長



3



2



①蔵人たちが手作業で、蒸しあがった酒米を振り出す ②手際よく連携し蒸米を仕込み、さらに權(かい)を入れて攪拌する
③ブクブクと発酵中の表面 ④漉して生まれたばかりの新酒

よって個人的に獲得した職人技といえます。

芳醇な吟醸酒も以前は高度な技術と経験を要しましたが、今ではマニュアル通りに造れば一定レベルのものは造れるのだそうです。

さらに、インターネットを通じて情報が溢れ、米の品種と精米度合が独り歩きをし、酒は食文化とは程遠いものになってしまっているのではないかと危惧されていました。

今こそ風土、伝統、先人の知恵・経験を近代的な酒造りにも残していくことが必要ではないかとおっしゃっていました。

「木桶仕込み」への取り組み

今の酒造りは、安定的、合理的に製造するため管理がしやすいホーローかステンレスタンクに仕込むのが主流だそうです。

しかし、酒井酒造さんは杜氏さんをはじめとする蔵人さん達の技能を信じ、発酵・熟成の管理が難しい「木桶仕込み」に挑戦されていました。

木桶の木は地元・錦川上流の山林から、樹齢100年前後の杉を伐採し、今では数少ない大阪の大桶製作所に特注されたそうです。約3900リットルの



大桶作りも伝承技工で、酒井酒造の蔵人さんが泊まり込みで桶作りを学ばれたそうです。

木桶仕込みに使用する米は、創業当時の精米歩合を採用されているそうです。

木桶仕込みは、杜氏さんをはじめとする蔵人さん達の五感と、臨機応変に対応する技能に頼る手間ひまかかる醸造法です。しかし、純化されすぎず杜氏さんの思いが詰まった个性的なお酒に仕上がる製法だと思いました。

まさに地元の米、水、人(技能)が三位一体となってできあがるお酒だと思いました。

木桶で造るお酒の目指す味



5連のアーチが美しい日本三名橋の一つ「錦帯橋」。【山は富士、海は那智、橋は錦帯】とも。

MAP



● イセヒカリのお酒

は、いろいろな夾雑物が混ざり合い、一つの味わいを醸し出す「複雑味」だそうです。複雑な5連のアーチを伝統技術で組み上げた「錦帯橋」と、「雑味」ではなく「複雑味」を求め、あえて手間のかかる木桶で仕込んだ「五橋」。優美な姿と奥深い香りに、どこかつながるものを感じました。

もう一つイセヒカリで醸したお酒についてもご紹介しておきましょう。

イセヒカリは、平成元年の伊勢神宮の神田で台風にも倒れずに残っていたことから発見され

た新品种だそうです。その貴重なイセヒカリが山口県神社庁から分与され、錦川上流の斎田で栽培されているそうです。イセヒカリは病害に強く有機栽培に適した品種で、錦川の環境保全にも期待される品種です。そのイセヒカリと木桶仕込みで造った「純米酒 イセヒカリ」の販売もされています。

貴重なお話をお聞かせくださった酒井社長、杜氏の仲間さん、どうもありがとうございます。

文：松川達士
（ヘルスケアセンター学術研究企画室）
写真：佐竹香代
（通信販売事業室・本誌編集長）



あじ処 栄作

- 店主 大川堂二
- 住所 山口県岩国市麻里布町3-5-25 青樹ビル1F
- TEL 0827-24-2757
- 営業時間 18:00~22:30
- 定休 月曜休



酒井酒造

- 住所 山口県岩国市中津町1-1-31
- TEL 0827-21-2177
- FAX 0827-21-5372
- URL <http://www.gokyo-sake.co.jp/>