



地の恵みと、 自然と人づくりの酒

今、秋田の日本酒業界は活気づいている。それぞれの蔵が工夫を凝らし、個性際立つ酒を醸している。造り手の思いや地域性、蔵の持ち味が光る酒造りを実践した先駆けともいえる存在が、この齋彌酒造店である。「櫛入れをしない」「濾過をしない」「割り水をしない」という型破りな酒造りを続けて20年ほどになる。

雪の茅舎“ベストセレクション”より。商品左から、大吟醸「花朝月夕」、純米大吟醸、山廃純米吟醸、山廃純米、純米吟醸。地酒ファンの人気は高い。



酒造りは、米作りから

藩政時代、子吉川の舟運や北前船の寄港地として栄えた由利本荘市石脇地区。古き面影を残す旧街道沿いに、今年で創業115年を迎える「齋彌酒造店」はある。初代・彌太郎から数えて齋藤浩太郎社長は5代目。銘酒「雪の茅舎」を育む酒造りの技を守る。

新山から雪解け水が注ぐ石脇地区は、水に恵まれた地。新山のすそ野の傾斜地にある蔵の敷地にこんこんと湧く伏流水を仕込み水に使っている。そして、水とともに酒造りに欠かせない材料が、米。齋彌酒造店の酒造りは、蔵人自ら米を育てるところから始まる。田を起こし、代掻きをして、5月に酒造好適米「秋田酒こまち」を植える。初夏から夏、秋まで稲の生育を見守り、10月上旬に稲を刈る。自ら育てた自慢の米を材料に、10月中旬には酒を造り始める。

「酒造りで大事なことは米をよく分かっているかどうか」と、高橋藤一杜氏は話す。どこの田んぼで、誰が育てた米なのか。同じ品種の酒米でも、育てた人や土壌の違い、その年の気候によって微妙に味や質が異なる。毎年安定した酒の品質を保つために、米の微妙な違いを見極め、気を配る。

「日本酒の材料は、米と水と米麴だけ。他に何かを加えたところではいい酒にはならない」と高橋杜氏は断言する。「大量生産や価格競争をするような酒造りはしない。人と自然が育てる酒造りがうちの信条」と齋藤社長は胸を張る。

自然にまかせて酒を醸す

プチプチと泡が弾け、麴の甘い香り漂う仕込みタンクを覗きながら高橋杜氏は話す。「櫛入れしなくとも、酵母

の働きでもろみが自然に対流する。酵母にまかせて、時間をかけてじっくり醸す」。こうして出来上がったもろみを搾ったら、濾過や加水をすることなく蔵出しする。

「発酵、つまり酒造りは、微生物によって行われるもの。微生物が元気に働けるように温度を保ったり、蔵を掃除したり、バランスや環境を整えてあげる“手伝い役”が我々人間の仕事。人間が手を加えて『作ろう』としなくても、良い環境を整えてあげるだけで、酵母はいい酒を育ててくれる。こちらの勝手な思いを押し付けられないほうが素直ないい酒に育つ」。20年以上前から酵母の自家培養に取り組み、優秀な酵母を選抜してストックして使っている。この蔵だけの酵母が独特の香味と安定した酒質を育む。

酒は造り手を写し出す

齋藤社長は、蔵の長所についてきっぱりとこう語る。

「うちの強みは、『人』。杜氏はじめ、ここで働く蔵人たちが、一番の財産」。その言葉の意味は、蔵人たちの働く姿を見たら納得だろう。この日は、早朝から米を蒸す作業が行われていた。蒸し釜の前に整然と並んだ蔵人たちは、蒸し上がった米をケースに入れ、順々に走って麴室へと運ぶ。麴室では別の蔵人が待ち構え米を受け

取る。こうした作業が、静かに正確に、一定の速さを保ちながら繰り返される。蔵人はそれぞれ体で作業を覚えており、どの動きにも全く無駄がなく、機敏な動作は清々しい。その日、何の作業を何時にどういった流れで行うか、半年先まで予定を組んで酒を造っている。

「酒は造り手の人間性を写す。人がぶれると、酒もぶれる。酒は造り手を見ている」と高橋杜氏。その背中を見て酒造りを学ぶ蔵人たちには、挨拶、身なり、生活や仕事の態度にも真面目さが表れている。特筆すべきは、蔵人の年齢が22歳を最年少に平均は35歳くらいという若さにある。農家の後継者で、秋から春先の農閑期に蔵で働くという若者も多い。酒造りの匠の技と哲学は、地元の若者たちへと受け継がれている。

素朴ながら究極ともいえる酒造りから生まれる齋彌酒造店の酒は、全国の日本酒ファンをうならせる。知名度や人気は高まる一方だが、頑なに地元の酒店との取引を大切にしている。

「県外での人気はありがたいこと。しかしながら、ずっと支えてきてくださった地元の皆さんにこれからも愛される酒でなければと思う」。

酒は人を写す。経営者の実直な人柄をも写し出す。



- A 発酵したもろみから漂う、甘い香りが満ちる仕込み蔵。低温長期発酵でじっくりと発酵させる。
- B 蒸し上がった米に麴菌を振りかける高橋杜氏。
- C 適量の水を含んだ米を蒸し器で蒸す「蒸米」の作業。蔵人たちの機敏な動作で作業は進む。
- D 蒸米をケースに入れて抱え、走って麴室へ。息の合ったパスが繰り返される“蒸米のリレー”。
- E 創業当時の姿をとどめる店舗や蔵、住居など、11棟が国の有形登録文化財に登録されている。



株式会社 齋彌酒造店

〒015-0011 由利本荘市石脇字石脇53
TEL.0184-22-0536 FAX.0184-24-4558
<http://www.yukinoboshi.jp>

- 創業/明治35年
- 従業員数/41人(季節社員を含みます)
- 資本金/2,000万円
- 事業内容/日本酒の醸造、販売

※ 経営探訪は、センター利用企業を掲載しています。