

# 長い歴史を受け継ぐ、守るではなく 今必要とされるものを造りたい

常に同じお酒を目指すのではなく

時代の流れに合わせて変化する

変化を恐れず

栗林酒

挑戦を続ける日本酒蔵



明治7年(1874年)に旧六郷村(現在の美郷町)で創業された栗林酒造店。仙北平野の良質なお米と豊富な地下水に恵まれたこの場所には、当時20以上の酒蔵があったと云われている。戦時中には企業整備によって仙北酒類製造株式会社六郷南工場となった時期もあったが、昭和30年(1955年)に復活し、現在の形に。7代目である栗林直章さんに蔵の運営方針や、今後の展望についてお話を伺った。

※1



合名会社 栗林酒造店  
代表社員 栗林 直章

〒019-1404  
仙北郡美郷町六郷字米町56  
TEL:0187-84-2108  
FAX:0187-84-3570  
<https://harukasumi.com/>



HP

### 名杜氏と呼ばれた亀山杜氏 その姿勢から真髓を学ぶ

秋田県の湧水の名所といえば、美郷町にある「六郷湧水群」。120か所以上ある町の湧水の半数をこの六郷地区が占めており、日本名水百選にも選ばれている。この名水の里で酒造りを行う合名会社栗林酒造店は、今年で創立150周年を迎える。代表の栗林直章さんは、1995年に蔵に入った。そのころ杜氏を務めていたのが亀山精司さん。今も彼の名前がついた酵母が、蔵付き酵母として使われている。

「長い歴史や受け継いできた技術を守っていくことより、今求められているものを追求することが大切だと思います。前の杜氏の亀山は30年以上杜氏を務めていました。



しかし、その間ずっと同じ酒を作っている訳が無いんです。時代の流れに合わせて、造るお酒も変化しなくてはなりません」。栗林さんが蔵に入った当時、日本酒は売れない時代だった。ほぼ同時期に酒類販売免許の緩和などもあり、販路の再検討やブランディングの見直しなど、課題は山積みだったという。

### 秋田県産の酒米・美郷錦と 亀山酵母を蔵の特長に

「弊社は地元の酒販店がメインの販路でしたが、多くの方は、スーパーや量販店などで購入するようになっていました。販路や商品開発をどうすれば良いのか、非常に悩みました。販路をスーパーや量販店に切り替えるという選択肢もありましたが、特長のあるお酒を造り、セレクトショップのような地酒の専門店を選ぶ楽しみを味わってもらいたいという結論に至り、自社のラインナップ見直しを図りました。並行してお酒の方向性も検討し、美郷錦の純米酒を作ったことで亀山酵母と美郷錦の組み合わせを主軸にしようと決めました。この2つを使うことでバランスが良く、食事に合うお酒ができることに気が付いたんです」。



酒米の田植え・稲刈りでワークショップを行い、酒を通して地域とのつながりを作る。



酒造りの現場に携わるスタッフの多くが40代。若いスタッフでも良い酒は造れることを実証している。



美郷町の澄んだ水を使う酒米の洗米。



①酒全体にまとまりがあり、バランスが良く食中酒として飲まれている「春霞」。  
②酒蔵の雰囲気でお酒の印象も変わると語る栗林さん。古いものにこだわらない姿勢が蔵の空気にも流れている。

※1 撮影:高橋希 ※2 撮影:扇田亮、提供:北のくらし研究所