

有限会社金水晶酒造店

杜氏 佐藤 政一 さん

酒造りはチームワーク。何段階もの工程を経て生まれる伝統の技の結晶です。新酒の仕込みは、10月から始まります。毎年、12月初旬に出る新酒を皆さん楽しみにしてくださっているので、私たちは、その日に間に合うように祈るような気持ちで準備を始めます。気掛かりなのは米の出来です。毎年異なるので、毎回チャレンジです。新酒が思ったようにできれば安心。次の仕込みもおのずと力が入ります。



酒造りはチームワーク
いくつもの工程を経て
生まれる技の結晶

オリジナル日本酒で
風評被害の払拭を

今年78歳になるといふ斎藤社長。「苦労は尽きませんが、苦労を楽しみと思ってチャレンジしていくのが私のスタイル」。昭和18年にスタートした特級、一級、二級という級別制度が平成元年に見直され、平成4年に全廃となり、現在の特定名称酒のスタイルに変更になったときもそうでした。佐藤杜氏と蔵人たちが丸となって、日本酒新時代の期待に応える酒造りを続けると同時に、さまざまなプライベートブランド商品も手掛け、地域の活性化のために貢献してきました。

ところが平成23年3月11日の東日本大震災で築60年の建物は半壊。土蔵も崩れ、商品や生産ラインも甚大な被害を受けました。「震災直後の県内には、私たちよりもっと大変な被害を受けたところがたくさんありました。私のところは社員も無事でしたので、すぐに復旧の手立てを考えました」。平成24年夏、店舗建物を一新。斎藤社長のスピード感のある仕事は、地元の人を大いに勇気付

10月、皆が心待ちにしている
新酒の仕込みが始まります

けたのではないのでしょうか。生産ラインの修理も済んだことから、新酒の準備を始めようとした時のことです。

福島小売酒販組合福島支部から「福島の復興のために福島市唯一の造り酒屋でオリジナル日本酒『福福龍神』を造り、福島市だけで販売するので協力してほしい」という話が来しました。福島を元気づけたいの思いもあり、要望に応えるべく話し合いを重ねながら造ったのが「割り水」「殺菌」「ろ過」をしない無ろ過純米生原酒『福福龍神』です。フルーティーでフレッシュ、濃厚さも備えた飲みやすいこのお酒は、今年2月の発売と同時に完売。「あっという間でした。さらに東北六魂祭で販売した純米吟醸生詰原酒『仁王のわらじ』も好評ですぐに売り切れしました」。また、福島県酒造組合の春季鑑評会で、県の酒造好適米『夢の香』の部で『純米吟醸金水晶』が、福島県知事賞を受賞しました。

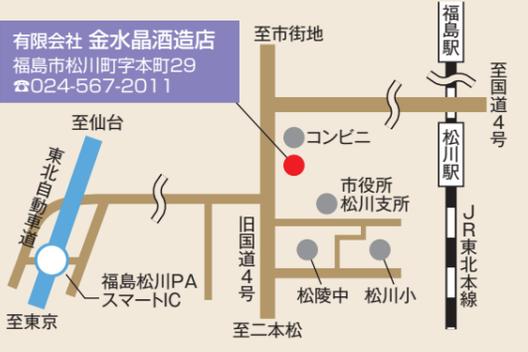
福島の料理をさらに
おいしくする福島の酒

今年も実りの秋がやってきました。10月に入ると、12月上旬に販売する季節限定品の新米新酒の仕込みが始まります。「続いて『福福龍神』も仕込みます。販売は、来年2月を予定しています」。おいしくいただくために飲み方のコツを斎藤社長に伺うと「冷蔵庫が無い時代からある日本酒は、常温でも燗でも冷やしてもおいしい。特に福島の料理には、福島の酒が合いますよ」と教えてくださいました。これからは、世界も視野に入れながらお客様が求める酒造りを追及していきたくと熱く語る斎藤社長。この冬、市内唯一の造り酒屋が手掛けた渾身の日本酒で英気を養ってはいかがでしょう。

- 【※2】特定名称酒：酒税法において、原料、製造方法などの違いによって分類された特定名称の清酒のこと
- 【※3】プライベートブランド商品：小売店や流通業者が企画し、独自の商標で販売する商品



精米、蒸し、麴...と、何段階もの工程を経て誕生する日本酒。杜氏の佐藤政一さんが最も気を使うのがもろみの期間です。「小まめに温度管理をして華やかな香りが出てきたら「安心」。その後、タンクに貯蔵。熟成して行く間に味が落ち着き、まろやかで香り豊かなお酒になります。



1 酒米は「五百万石」や「山田錦」、福島県のオリジナル酒造好適米「夢の香」などを使っています。ぜいたくに削られる酒米は、精米が高くなるほど球形に近づいていきます。精米歩合55%とは、玄米の表層部を45%削ることを言います 2 熟成した醪(もろみ)は、上槽(しほり)をして、酒と酒粕とに分けます 3 新酒の利き酒は、緊張の瞬間。青い蛇の目は、白い磁器に映る酒の清澄度(せいちょうど)や微妙な色合いを判断するための模様 4 丹精込めて造ったお酒が瓶詰めされる瞬間 5 最終工程「検瓶」。異物などが混入していないか光に透かして1本ずつチェックして出荷されていきます