大崎が誇る日本酒

米どころ大崎市には、全国に誇る日本酒が勢揃い。お気に入りの1本を探す旅に出かけてみては？

■発泡清酒　すず音
一ノ蔵

細やかな泡が弾けるスパークリングワインのような日本酒。低アルコールなので初心者におすすめ。

■佐藤農場の梅酒
新澤醸造店

個人所有では日本一の梅林と言われる佐藤農場の梅を100%使用。すっきりとした爽やかな味わい。

■超濃厚ヨーグルト酒
新澤醸造店

大崎市田尻のジャージー牛乳をふんだんに使用したヨーグルトリキュール。濃厚でクリーミーな味わいが魅力。

■純米吟醸 宮寒梅
寒梅酒造

自社で育てた酒米を使用。米の旨みと香りが強いので、冷で味わうのがおすすめ。

■住所／大崎市古川柏崎字境田15　■電話／0229-26-2037

■純米吟醸 伯楽星
新澤醸造店

“究極の三杯目”として知られる。魚料理に合う、フレッシュ感が魅力の美酒。

■住所／大崎市三本木字北町63　■電話／0229-52-3002

■特別純米酒 もりいずみ
森民酒造店

精米歩合60%の原料米を低温発酵。米の旨みを醸し出したまろやかな風味に。

■住所／大崎市岩出山字上川原町15　■電話／0229-72-1010

■純米酒 荒雄
宮城ふるさと酒造

ふくらみのある味わいと、宮城県内産の米が持つ旨みとコクを引き出した純米酒。

■住所／大崎市古川馬寄字屋敷3-2　■電話／0229-22-0061

■特別純米酒 大和伝（宮城県内限定）
一ノ蔵

まろやかでふくらみのある味わいと、凛とした刀姿を思わせる切れ味の良さが特徴。

■住所／大崎市松山千石字大欅14　■電話／0229-55-3322

■吟醸酒 酔舞
浅勘酒造店

厳選した米と純水からできる、爽やかながら米の旨みを生かしたコクのある味わい。

■住所／大崎市古川矢目字北谷地87　■電話／0229-26-2255

■吟醸酒　平之丞　橋平酒造店

200年以上の歴史ある蔵元が造る吟醸酒。大崎産「蔵ノ華」100%使用。

■住所／大崎市古川七日町3-10　■電話／0229-22-0335

個性溢れる地酒を知ってもらいたい

銘酒　和屋
店主 須和部 和夫さん

大崎市は全国屈指の米どころでもあり、またおいしい水にも恵まれ、酒造りには最適な地域。そんな大崎市には企業として大規模な生産をしていたり、家業として少量生産をしている蔵もあります。最近は本来の日本酒だけではなく、日本酒をベースにした、梅酒や柚子酒、ヨーグルト酒、紅茶酒といった、普段お酒に馴染みのない方にも楽しんで頂けるようなお酒も発売されています。私たち小売店は、そんな蔵元と飲み手を繋ぐ案内人として、皆様を日本酒の世界へ導きます。

大崎市にお越しの際には、個性溢れる地酒を飲んで頂き、日本酒の美味しさを知って頂ければと思います。

銘酒　和屋
（めいしゅ かずや）
■住所／
大崎市古川北町5-8-3-1
■電話／0229-24-3070
■営業時間／10:00～20:00
（日曜・祝日～18:00）
■休／第2・3・4・5日曜

大崎の酒文化にふれる

いい米と、おいしい水の恵みをたっぷりと受けた大崎には、全国に名を馳せる銘酒をうむ酒蔵が点在している。
それぞれの蔵の思いが詰まった1本。その思いを知れば、酒もいっそうおいしく感じるはず。

宮城ふるさと酒造（みやぎふるさとしゅぞう）

「若いスタッフとともに、日々研鑽」。

「若いスタッフとともに、時代に合わせた酒造りをしていきたい」。30代前半の若いスタッフの先頭に立ち、酒蔵を支える統括工場長の関 信光さん。

時代の変化に合わせた自己満足にならない酒造りを

明治7年から続く老舗酒蔵。宮城ふるさと酒造。宮城県産米と江合川の伏流水での酒造りにこだわり続けている。それは現在『吉野作造記念館』が建つ場所に酒蔵があった頃から、何つ変わることはない。そしてその酒造りの先頭に立つているのが、統括工場長の関 信光さんだ。

「当社の顔となる酒は3つあります。つは創業当時から造られている、ふくらみのある味わいの〝荒雄〟。その後創業者の孫が経営していた時代にできた、キレのある後味の〝見龍〟。そして〝見龍〟のイメージを新するために作られた、すっきりとした甘さが特徴の〝湖酔〟。どれもその時代時代に合わせて生まれた、タイプの違う日本酒です」。

その3つのブランドを支えるのは、南部杜氏伝承の技。宮城ふるさと酒造では、3～4年前から杜氏を入れず、自社の社員だけで酒造りをしているため、定期的に南部杜氏のもとでの勉強会に参加しているのだ。

「仕込みに関わるのは私を含めて3人。みんな若いスタッフばかりなので、教えられたことはどんどん吸収するし、新しいことにチャレンジする意欲もある。まだまだ伸び代があると感じています。当社はその時代時代に合う酒を造り続けてきた酒蔵。決してつくり手側の自己満足ではなく、お客様が〝おいしい〟と飲んでくれる酒を、時代に合わせて造っていかなくてはなりません。それが、若い柔軟性のあるスタッフがいるうちだからこそできる、酒造りだと思うんです」。若いスタッフたちが担う、老舗酒蔵の今後に注目したい。

1一時生産を中止していた見龍は、昨年ラベルなども昔のままに復刻。
2タンクの中の酒の状態を確認する関さん。
3 6、7年前に今の場所に蔵を移転。設備も試行錯誤しながら整えた。

おかみの梅酒

「鳴子温泉の女将さんの手で造られた、とっておきの梅酒です」。

鳴子温泉旅館組合女性委員会のメンバー、姥の湯旅館の女将遊佐千恵さん。

すべて大崎産にこだわった女将の手による梅酒造り

鳴子温泉の旅館で食前酒として提供されている「おかみの梅酒」。鳴子温泉旅館組合女性委員会が企画し、6年前から造られている。きっかけは岩手・宮城内陸地震。一時は鳴子温泉の旅館からも客足が遠のいた。そんなとき、梅酒造りを持ちかけたのが三本木の新澤醸造店と川渡の高橋酒店だった。

「鳴子の女将さんたちを元気付けたいとの想いから、声を掛けていただいたんです」。

1年目は角田の梅を使用したが、2年目からは大崎産にこだわり、岩出山の佐藤農場の梅を、新澤醸造店の日本酒「愛宕の松」に漬けて造っている。「この梅酒造りはお花見をして花を愛でるところからスタート。その後収穫して仕込み、ラベルを貼るまでの全工程を女将たちの手で行っています。難しいのは梅の収穫時期の見極め。早いとすっぱくてスッキリした味に、遅いとまったりと甘くなる。どうしても自然のことなので難しいですね」。

当初は旅館でしか飲めなかったが、お客様からの強い要望もあり、3年前から販売用も用意。酒販免許のある旅館で販売している。今年はどんな味の梅酒に仕上がるのか、今から楽しみだ。

1例年、7月上旬頃に梅の収穫を行うが、この時期の見極めが難しい。 2新澤醸造店のタンクを使用して仕込みがスタート。 3ラベル貼りも女将さんたちの手作業によって進められる。