

# 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

個人所有では日本の数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。



■ブルーベリーリキュール  
浅勘酒造店

清酒酔舞原酒に鳴子産無農薬ブルーベリーを漬けたリキュール。まろやかな風味が魅力。



■一ノ蔵 笙鼓 純米大吟醸  
一ノ蔵

厳選した原料と伝統の手づくりの技が醸す逸品。まろやかな味わいが広がる。

■住所/大崎市松山千石字大樽14 ■電話/0229-55-3322

■吟醸 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

■純米酒 すてびあ栽培米の酒 湖酔  
宮城ふるさと酒造

すてびあ草の土壌改良剤で栽培された米を使用。すっきりした飲み口。

■住所/大崎市古川馬寄字屋敷3-2 ■電話/0229-22-0061

■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。米を旨みを醸したまろやかな純米酒。

■住所/大崎市岩出山字上川原町15 ■電話/0229-72-1010

■本醸造 酔舞 ゴールド  
浅勘酒造店

ひとつの工程ごとに、使う道具を含めてこだわった酒。燗が一段とおいしい。

■住所/大崎市古川矢目字北谷地87 ■電話/0229-26-2255

■宮寒梅 ひより 純米大吟醸  
寒梅酒造

自社田栽培米「ひより」を使用。上品な甘みと、やさしい飲み口が特徴。

■住所/大崎市古川柏崎字境田15 ■電話/0229-26-2037

■純米大吟醸 伯楽星 新澤醸造店

“究極の三杯目”として知られる。米の柔らかな甘みとキレのある酸味が絶妙にマッチ。

■住所/大崎市三本木字北町63 ■電話/0229-52-3002

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

新しい世界の扉を開けてくれることを願っています。

大崎市はササニシキを生んだ米作りの本場ですから、その米から造られる日本酒がおいしいのは当然。大崎市には企業として大規模な生産をしているところもあれば、家業として少数生産している蔵元もあります。

また、味わいもスッキリとしたもの、香り高いもの、コクのあるものや低アルコールの発泡酒、はたま梅酒、柚子酒、ブルーベリー酒、ヨーグルト酒と味も種類も多種多様。必ず好みの味が見つかるはずです。日本酒の美味しさを存じない方にも、大崎の地酒をお飲みいただき、新しい世界を開けてくれることを願っています。



銘酒 和屋 店主 須和部 和夫さん

「特別なことはしなくても、素材の良さがおいしい酒を生み出すんです。」  
森民酒造店 (もりたみしゅぞうてん)  
良い米と水。素材の旨みを引き出す酒造り。  
明治16年(1883年)創業の老舗酒造店。蔵の中にあるのは創業当時から丹念に手入れを重ねて使い続けている手動の道具たち。それらが建物とともに歴史の深さを感じさせてくれる。4代目蔵元・森民典さんは、昔ながらの酒蔵でその道具を使い、酒造りの作業すべてを一人で行っているのだ。  
「昔からのあたりはおいしい米とおいしい水に恵まれています。特に水にはこだわりを持ち、創業時から蔵の中にある井戸水を洗米から仕込みまで使用。とてもなめらかな軟水なので口当たりが良いお酒に仕上がります。うちの酒造りには欠かせないものですね。そして素材の自然なま味の味が存分に生きるように、なるべく無駄な手は加えず、丁寧に手作業で行っています。」  
また、森民酒造店では古酒も扱っている。「一番古いものだと、30年近く前のものになります。しばらくたってもおいしいのですが、熟成させると紹興酒のようなまろやかな味わいに変化していきます。今販売しているのは8年もの20年ものいろいろ飲み比べて、味の違いを楽しんでほしいですね。」  
最近ではより多くの人々に日本酒に親しんでほしいとの思いから「純米もりいずみ」を使用した「清酒ゼリー」を開発するなど、新たな試みにも挑戦し続けている。

- 1 歴史を感じさせる煙突。
- 2 創業時より使われている木製の道具。
- 3 「特別純米酒もりいずみ」(1,480円)、「生原酒しぼったまんま」(1,400円)「森泉純米古酒(8年)」(2,250円)。



4代目蔵元・森民典さん。穏やかな話しぶりの端々に、酒造りへの愛情が垣間見える。

## 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。

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、4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。「鳴子の女将さんたちを元気づけたい」との思いから、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のが、2年目からは大崎産にこだわって、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、昨年から販売用も用意。酒販免許のある旅館で販売している。今年も梅酒造りがいよいよスタート、という矢先の大震災。一時はお休みも考えたが、今年も仕込みが決定。今年はどうな味の梅酒に仕上がるのか、今から楽しみだ。

## 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、妹の湯旅館の女将佐佐木千恵さん。



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。