

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パークリ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。



■ブルーベリーリキュール
浅勘酒造店

清酒・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。

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



■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樺14 ■電話／0229-55-3322

■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

■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

■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

■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

■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／大崎市岩田山字上川原町15 ■電話／0229-72-1010

■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

大崎市の酒蔵の震災と現在



銘酒 和屋
店主 須和部 和夫さん

東日本大震災で大崎市内の蔵も壊滅的な打撃を受け、一部の蔵では移転や建て替えを余儀なくされ、まさに存続の危機的状況でした。そのような中、各蔵元は伝統・文化の明かりを絶やさないという使命にこの1年がかり、そして幾多の苦難を乗り越えて、今年も新酒が出荷されます。

ぜひ皆様には個性溢れる大崎のお酒を飲んでいただき、応援していただければと思います。その一杯が復興支援へとつながります。また私達小売店を、そんな蔵元と飲み手とを、なぐ案内人として皆様に日本酒の世界へと導きたいと思っています。

「それまでは家を継ぐとは思っていませんでしたが、家に帰ることに不思議と迷いはなかったんです。でも恥ずかしいことに、小さい頃から酒造りを見てきたはずなのに日本酒のことがなにも分からなかった…。もちろん経営の仕方もある酒屋、近隣の蔵元に助けられながら丸6年。現在では健弥さんが麴を、真奈さんが日本酒の香りを決める酒母を担当するまでになった。

寒梅酒造は酒米を自社で育てている珍しい蔵元だ。春には親戚総出で田植えをして秋に収穫。そしてすぐに新酒の仕込みに入る。「うちの武器は何より米。酒蔵の前に広がる田んぼで足りない分は、宮城県内の農家さんと契約をして作ってもらっています。だから今後も米は県内産を使い、農家さんに還元できるように体制をつくっていきたいですね」と話すのは健弥さん。

「一方真奈さんは「心に春を呼ぶお酒が寒梅酒造のコンセプト。うちのお酒を飲むことで、あたかも春のような気持ちになっただけだと思います」と話す。若い二人が担う、大崎の小さな酒蔵の今後に期待が高まる。



1 宮寒梅は米の旨みと香りが強いので、冷がおすすめ。
2 建て直した蔵での仕込みがスタートした。
3 震災で蔵の後ろ部分が倒壊。昔の姿を残すのは蔵の前面のみとなった。

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、5年前から造られている。きっかけは岩手・宮城内陸地震。2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。鳴子温泉の女将さんたちを元気づけたという想いから、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。2年目からは大崎産にこだわって、岩田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さんたちの手でつづけています。難しいのは梅の収穫時期の見極め。早いとすづはくろくきリした味に、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、2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。今年ほどどんな味の梅酒に仕上がっているのか、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。

寒梅酒造

(かんばいしゅぞう)

「宮寒梅を飲んだ人の心にも、あたかも春が届きますように。」

常務で5代目の岩崎健弥さんと、岩崎真奈さん。大学の同級生だった2人が酒蔵に入って丸6年がたった。

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、地の湯旅館の女将佐佐木恵さん。