

全国新酒鑑評会において金賞受賞など、素晴らしい日本酒をいかほ市から全国に発信している酒蔵「飛良泉」。その知名度は高く県外からの見学者も多いという。全国でもその酒造りが高く評価され、そして愛されている理由を知るべく、酒蔵の門を叩いた。

創業は室町時代、飛良泉は秋田県では最古の、全国でも3番目に古い造り酒屋であると教えてくれた。

前身が泉州と仁賀保を結んで活躍した廻船問屋だったこともあり、現在でも酒蔵は平沢漁港からすぐそばにある。社名の由来はこの時の屋号「泉屋」に由来しているとのことだった。

敷地に足を踏み入れるとまず重厚な蔵が目に入る。これは明治元年に建てられたもので、入口には酒銘が記された亀の甲羅が飾られていた。

午前9時、外の凛と冷たい空気とは裏腹に蔵は活気

に満ちていた。ちょうど日本酒の原材料になる米が蒸し上がったところであった。

天井には白い湯気が立ちこめ、ほのかに甘い香りが鼻孔をくすぐる。この日に使用された米は山田錦と呼ばれる酒造りに特化したもので、大きさは米粒を65%以上も削っているため小粒、色は真珠のような輝きを放っているように見える。蒸し上がった米は、麴造り用酒母造り用、もろみ造り用に分けられ蔵人の手で作業場所まで運ばれて行く。蒸したての米はずっしりと重く、1往復するだけで疲れ

るほどの重労働とのこと。蒸し米が運ばれ終わると仕込みが始まる。

飛良泉では、日本酒の消費量が多かった時代でも大量生産をせず、伝統の技で手造りの酒にこだわり続けているそうだ。

その情熱と職人たちの熱気を肌で感じる事ができた酒蔵訪問であった。

また、電子部品産業も栄えハイテクのまちとして的一面もあります。まさに歴史と新しさが共存しているまちと言えます。「伝統と革新の融合」これは酒造りとにかほ市に通じる部分であると思います。

飛良泉には年間約1,000人もの観光客が酒蔵見学に訪れます。このほとんどが県外の方で、日本酒造りに関する伝統の技や当市の自然環境の豊かさに驚かれます。私たちには当たり前で忘れがちなことでも目新しく感じるようです。

私はそんな当たり前のことを忘れずに、伝統の技を大切にしながらも新しいものを造り出したいと思っています。そして、それをにかほ市から全国に向けて発信していきたいと考えています。創業500有余年の酒蔵が、革新のシンボルとなれるよう今後も酒造りに励んでいきたいと思っています。

また、電子部品産業も栄えハイテクのまちとして的一面もあります。まさに歴史と新しさが共存しているまちと言えます。「伝統と革新の融合」これは酒造りとにかほ市に通じる部分であると思います。

伝統から新しさを生み出したい

蔵人が語る、にかほ市と飛良泉/interview

杜氏と呼ばれる言葉をご存じでしょうか。日本酒造りに関する監督のような立場であり、私が担っている役割です。

日本酒造りは米や水、目に見えない酵母などを相手にしており、2つとして同じ味にはなりません。また、日本酒が完成するまで様々な工程がありますが、その工程ごとに、その筋の職人が行う完全分業制となっています。その全てを把握しバランスをとり、飛良泉の味に仕上げていくのが私の仕事です。

それには良質な水が不可欠であり、鳥海山に育まれた水を使用し造られる飛良泉の酒は、当市の自然が凝縮されていると言っても過言ではありません。

にかほ市は鳥海山や日本海などの自然や、蚌満寺に代表される文化財など、歴史に恵まれたまちです。

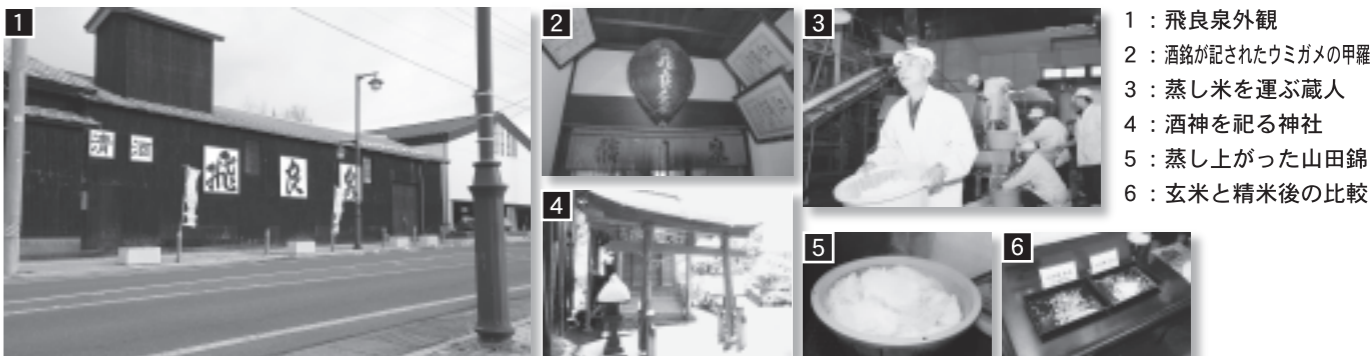


年約2カ月ほどは、酒蔵に泊まり込んで仕込みを行うという。

■杜氏/遠田嘉人さん(水沢)



飛良泉の豊富なラインナップ

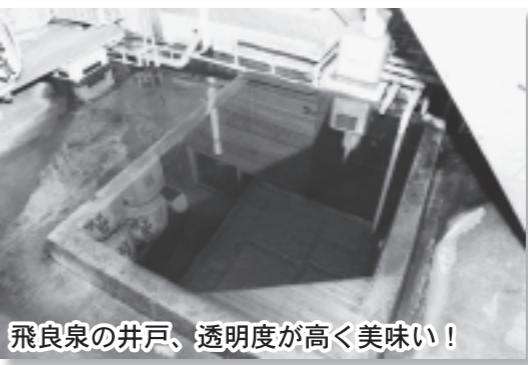


1: 飛良泉外観
2: 酒銘が記されたウミガメの甲羅
3: 蒸し米を運ぶ蔵人
4: 酒神を祀る神社
5: 蒸し上がった山田錦
6: 玄米と精米後の比較

おろしごの秘密

水が凄い

鳥海山に育まれたミネラル豊富な硬水。この水は発酵力が高く、酒造りに最適。また、飛良泉では敷地内に井戸を引いており、そこからは常時15℃前後の清水が季節を問わず溢れている。



飛良泉の井戸、透明度が高く美味しい!

山廃仕込みが凄い

飛良泉の商品を眺めるとラベルに「山廃」と書かれたものが多い事に気が付く。これこそ飛良泉がガンコなまでにこだわりの持っている最大の特徴なのだ。「山廃」とは「山卸廃止

酒蔵を通して郷土を見つめる

「酒は天の美禄なり」という言葉がある。これは前漢王朝の歴史を記録した「漢書」の一節で意味は、酒は天からの贈り物という酒を讃えるものである。

この特集を作るにあたり飛良泉への取材を通してその言葉の意味を理解することができた。

日本酒は誕生してから二千年と言われているが、古くから今のような日本酒だった訳ではない。現在のよ

うな味わいを持つ日本酒の製造技術が確立されたのは日本酒造りの歴史から見れば最近の事なのである。

まさに、美味しい日本酒が飲めるのは先人達がこれを愛し、試行錯誤を積み重ねた結果なのだ。

このことは、私たちが何気なく享受している自然や文化にも同じ事が言える。にかほ市は海の幸に恵まれている。夏は岩牡蛎、冬はハタハタと枚挙に暇がない。にかほ市郷土資料館に

仕込み」の略で、手間と技術が要求される仕込み方である。近年では、酒の元になる酒母を作るのに、水、蒸し米、麴、酵母の他に人工乳酸を投入して仕込みを行うことが一般的だが、山廃仕込みにおいては人工乳酸を使用しない。そのかわり天然の乳酸菌によって仕込みを行うのだ。

だが、天然の乳酸菌は数が少ないため仕込みの初期においては雑菌が繁殖し易いことや酵母の育成に適した環境を整うまでに時間がかかる。また、健全な酵母が育成されているか徹底管理する必要がある、夜も温度や状態をチェックしなければならず、長年の経験や技術を要求されるのだ。そして、この山廃仕込みを熟知する杜氏は全国でも少なくなっている。

しかし、飛良泉はこの山廃仕込みという伝統の技にこだわり、その技術を脈々と受け継いでいる。飛良泉が造る酒の、豊潤な味わいのなかには、その奥深い歴史も染み渡っているのだ。

足を運びこの地域における食文化の歴史をひも解いてみると、俳聖「松尾芭蕉」が岩牡蛎を食べたという書物や、ハタハタを祀った地蔵などがあり、古来よりこれらを愛していたことが伺える。

しかし、これらが愛されていないかつたとすればどうだろうか。恐らく乱獲や自然環境の破壊などによって歴史の渦に淘汰されていたのではないだろうか。確かに自然などは天からの贈り物と言っても過言ではない。だが、これを未来永劫享受できる保証はどこにもないのだ。

古代から現在に至るまで脈々と受け継がれてきた「天の美禄」を後世に受け継いで行くために私たちは今一度、郷土に関心をもち、愛する心を育み、語りあう必要があるのではないだろうか。

そして、その語りには一杯の飛良泉があると良いだろう。その席に素朴ながらも力強い、梅のような花を咲かせるに違いない。(完)