

地酒トーケ

その41

ドブロクの話

中で、酒が占める割合はかなり少くなりました。が、国税の大きな部分を酒税が占めていた時代があつたのです。

ニューヨークの皆さん、こん

にちは。ドブロクというと、一

昔前までは「密造酒」を意味し

ました。昔、農村では自分たち

で収穫した米の一部を使い、自

家製のにごり酒「ドブロク」を

町ぐるみで造っていた地域も

ありましたし、それが伝統文

化として伝わってきた地域も

あります。なぜドブロクが駄目だったのかと言うと、酒税を納めないため、脱税行為とされていたからです。今では日本の国税の

特区」という制度が小泉総理

大臣の時代に制定されたので

規制緩和の一つで「ドブロク

最近、日本全国で地域おこし

の道具として使われています。

岩手でもたくさんの地域

がこの特区に認定され、現在



しては認められず、他の雑酒とされています。

当初は蔵元たちもドブロク

特区に対して、厳しい見方を

していましたが、私はむしろ、

地城の発展につながるのなら

素晴らしい制度だと思ってい

ます。何よりも、我々は「プロ

として酒造りを百年以上続けて

いた時代があつたのです。

そんな「ドブロク」ですが、

最近、日本全国で地域おこし

の道具として使われています。

岩手でもたくさん地域

がこの特区に認定され、現在

では「合法」で飲めます。とはい

え、私たち蔵元は米を自由に

農家から買って酒を造れます

が、ドブロク特区では自分で作

った米しかドブロクを製造

できません。また、ドブロクは

日本の酒税法では「日本酒」と

ではないという自負もあります。しかし、現在ではドブロクのレベルもどんどん上がつて

きて、本当においしいと感じる

ものが多くなりました。まだ

海外への輸出はできませんが、

近い将来それができる時代も

来るのかな、と考えてしまう

ほど、今日本のドブロクは非

常に盛り上がっています。

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーア」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーケ

その42

和醸和樂

りがあります。

杯の方に、本当においしい日本酒を飲んでいただき、さらなる日本酒ファンを作り上げて活動をしています。
昨年7月には雑誌「日経E」で組んで、立ち上げのイベントを開催しました。青森県の「田酒」の西田社長を会長に、現在日本で最も評価される地酒の蔵元と、日本でも有

数の地酒専門店の若き当主が集まっています。今年も様々な活動をしていきますが、将来的に和醸和樂は海外での日本酒普及も視野に入っています。近い将来、和醸和樂という言葉がニューヨークでも聞こえる時が来るかもしれません。

●和醸和樂(www.wajiwakanaku.jp)

ニューヨークの皆さん、こんちは。日本には千以上の酒蔵があり、今でも脈々と地域に根ざしています。各県では酒造組合といふ組織を通して日本酒の需要を掘り起こしたり、様々なイベントを通して日本酒の良さを伝えてています。

また、全国で吟醸酒を熱心に造っている蔵元が集まる「吟醸酒協会」や純米酒を熱心に造っている蔵元が集まる「純粹日本酒の会」など、様々な集ま



書一著者
題「すすに手の間に持っていた感じ」

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝え、「南部美人ライブツア」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーケ

その43

吟醸酒を味わう会

ニューヨークの皆さん、こんにちは。今回は「吟醸酒を味わう会」です。この試飲会は日本吟醸酒協会という、吟醸酒に力を入れて造っている日本中の蔵元が結成した団体が、主催しています。日本の試飲会の中でも草分け的な存在です。吟醸酒を味わう会とはその名の通り、吟醸酒、純米吟醸など「吟醸」という高品質規格がつくお酒だけを出品できる会。加盟蔵元も60社以上あり

ます。

同会の特徴は、つまみなどをほとんど出さず、お酒の味自体をしっかりと味わってほしいというもので、お酒だけのガチンコ試飲会となっています。吟醸酒というお酒は、華やかで繊細な香りが特徴ですから、つけものや煮物など、つまりの香りがお酒の香りを邪魔してしまうためです。しかし、時代も変わり、昨年春の東京での会でつまみを出したところ、非常に好評だったため、今後はつまみとの相性などもやつていくと思います。

実は、主催の吟醸酒協会ですが、どうしても料理と一緒に吟醸酒を味わいたい、という

方々のために、昨年までは東京駅で「吟醸バー」なるものを営業していました。毎週、担当の蔵元がバーに来て、直接お客様と一緒に語らいながら一緒に飲んだり、つまみも全国の蔵元のお膝元から取り寄せた特選の珍味たちたり。スタンプ式で全種類を飲むとお酒のプレゼント、一般には飲めない鑑評

会出品酒を常時飲めたりと、いろいろ挑戦をしました。今年からは六本木に場所を移してやつていく予定で、ただいま準備中です。春の東京での試飲会と秋の大坂、東京での試飲会は開催しますので、ぜひ皆さんも参加してみてくださいね。

●吟醸酒協会(www.nanbubijin.co.jp)



吉井
翠子
著
すずに手の本に持っていた感じ

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は藏にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライバーズ」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーキー

その44

全国新酒鑑評会

杜氏たちはこの金賞を目指に日夜努力をし、金賞を受賞することが最大の誉れでした。しかも、昔は全国新酒鑑評会の予選会として、東北新酒鑑評会など地域で一度ふりにかけられる形でしたので、誰でも全国新酒鑑評会に出品できることはありませんでした。今は各県で各蔵の全国新酒鑑評会へ出品するお酒を選ぶためのコンテストが開催されています。ただし、ここで悪いからといって出品できないわけではありません。

ニューヨークの皆さん、こんにちは。日本には今までも紹介してきたように、様々な試飲会がありますが、全国新酒鑑評会の一般公開試飲会では一番レベルの高いお酒を生き酒できます。これは貢、国税庁醸造試験所が主催していた全国規模のコンテストです。現在では独立行政法人酒類総合研究所が主催しています。昔はこの全国新酒鑑評会で金賞を取るか取らないかで、売り上げが違う、と言われました。

全国新酒鑑評会は、大手の酒蔵でも中小の酒蔵でも、純粋に技術を競い合う場として、技術者にとつては非常にあ

りがたいコンテストです。つまり、この鑑評会は、「技術者の技の向上を目指したもの」になっています。それが、その昔は販売・営業に利用されていましたが、現在では純粋に技術の向上が目的となる部分がありますが、実はなっているわけです。

非常にレベルの高い大吟醸がそろう鑑評会ですが、実はなつていています。ぜひ、蔵の最高技術の結晶を味見してみてください。

●独立行政法人酒類総合研究所(www.nanbubijin.co.jp)



書：紫寿
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国・全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワーク」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーケ

その45

長期熟成酒を味わう会

変化を楽しむ酒があります。日本では酒税法の関係で、明治時代に一度、長期熟成酒が多くなりました。この辺りの歴史などは追々お話しします。

ニューヨークの皆さん、こん

にちは。今まで様々な試飲会

を紹介しましたが、最後は日

本酒の熟成酒だけを集め

た「長期熟成酒を味わう会」で

す。この試飲会は全国で長期

熟成酒に力を入れている蔵元

から成る「長期熟成酒研究会」

が毎年6月に主催しています。日本酒は古くなると悪くなる、置いておくと酢になるなど、まだまだ俗説が飛び交っていますが、日本酒にも長期貯蔵をしておいしくなり、その

方、冷蔵庫でじっくりと低温で寝かせた熟成酒には、焼き魚やマグロの刺身など、比較的軽めのつまみを召させます。

この酒と料理のマリアージュを楽しむことができるのが、「長期熟成酒を味わう会」の特徴とも言えます。数年前には、

80年熟成の超貴重な熟成酒の開封式などを催し、80年の口

マンを皆で味わいました。このように、超個性的なお客様のイベントを見てみたい方は、ぜひ参加してみてください。特に料理と熟成酒の相性研究は、本当に面白くておすすめですよ。

●長期熟成酒研究会([www.vintagesake.gr.jp](http://vintagesake.gr.jp))



書：紫寿
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝えれる「南部美人ライブツアーワーク」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーケ

その46

マンガで酒輸出の話

て、私がお話しする形です。

似ている、似ていない、様々

なご意見をいただきました

が、マンガというフィクション

の世界で、実名で事実の話を

するのは、なかなか珍しいと言

われました。日本の酒造業界

の現状や、実際の酒の輸出に

関する数字などもしっかりと

踏まえて、海外での日本酒の

現状についても書いてあります。

このコラムを読んでいる二

ユーヨーク在住の方々にも興

味を持つて読んでいただける

物語だと思います。

ニユーヨークの皆さん、こん
には、角川書店発行のマン
ガ雑誌「コミックチャージ」で
現在連載中なのが、「五百蔵酒
店物語」。この物語は、五百蔵酒
店という酒屋さんを舞台
に、笑いあり、人情ありの純良
日本酒物語です。

今回、2008年4月1日
発売の第7号と4月15日発売
の第8号に、なんと私が実名で
登場しています。マンガに出る
のは、実はこれが初めてではな
いのですが、今回は輸出につい
て、私がお話しする形です。

原作者の小堀洋さんは、日
本で私たちの日本酒の会など
によくいらっしゃっており、私
も非常に懇意にさせていただ



書：菅寿
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は戻にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

いている方です。マンガを描い
ているのは西岡恭子さんとい
う方です。

で読んでみてください。

なお、「五百蔵酒店物語」は「コミックとして第1巻が
発売されています。コミック第
2巻には、私のお話を出てく
ると思いますので、7号と8
号の「コミックチャージ」を買
えなかつた方は、ぜひコミック

最後のページには、「巖と穂波
のおススメの一杯」という1ペ
ージの特集があり、南部美人
のお酒が紹介されています。こ
も第1話で登場しました。
様々な日本酒の蔵のおススメ
のお酒が紹介されています。こ
ちらも面白いので、ぜひどうぞ。

地酒トーケ

その47

ファーストクラスの酒

ニューヨークの皆さん、こんにちは。航空会社が提供する

最高のシートとサービスがフ

アーストクラスなのは周知の

とおりですね。このファースト

クラス、特に日系のJALや

ANAでは日本酒も提供され

ていて、そんなファーストクラ

スの酒となることは、酒蔵にど

こでは夢でもあります。

かくいう南部美人も、JA

しファーストクラスの酒とし

て認定され、昨年12月から今

年2月までの間、ファースト

ラスで提供されていました。J

A Lの場合、

「アーストクラス

のお酒は三ヶ月ごとに変わ

り、毎回2種類がメニューに掲

載されます。ちなみに南部美

人と一緒に出されたのは愛知

県の「醸人九平次」でした。

J A Lアーストクラスの

お酒がどのように採用される

かというと、2年に1回の選

考会があり、そこで決まりま

す。最初にJ A Lから、ファ

ーストクラス、ビジネスクラスへの

お酒候補になるお酒のサンプ

ルを送つて欲しいという通知

が蔵に来ます。どういった基準

でどんな蔵に依頼をしている

かは不明ですが、この通知が

なければ、選考テーブルに上

がることのできないのは確か

です。選ばれた蔵は、条件に合

ったお酒をサンプルとしてJ

A Lに提供し、そこでソムリエ

や、客室乗務員の方々の選考

によって、その後2年間にわたり、

ラスで提供されるお酒が決ま

ります。

以前までは、日本国内での

知名度が優先されていたよう

が、最近は海外での知名度の高さも審査に加味されています。選ばれた蔵は、条件に合ったお酒をサンプルとしてJ A Lに提供し、そこでソムリエや、客室乗務員の方々の選考によって、その後2年間にわたり、ラスで提供されるお酒が決まります。

いすれにせよ、空の旅の最高級クラスで自分が造ったお酒が提供される喜びは、蔵の宝です。これからも、この栄光に恥じないようなお酒を造っていただきたいと思います。



書: 紫寿

題: ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワーク」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーケ

その
48

平成19酒造年度総括

ニユーヨークの皆さん、こんにちは。今年の酒造りも無事に4月末で終了しました。平成19酒造年度の酒造りについて、今回は総括したいと思います。

が非常に暑かつたこともあり、通常は冷害に悩む岩手の米は、はじて素晴らしい出来でした。しかし、最高級の大吟醸

などを造る米。兵庫県の山田錦は高温障害が見られ、割れやすく固い米が多くつたです。私の蔵では、岩手産の米を多く使っていまして、非常に原材料に恵まれた年でした。

い。 9月30日までを言います。特に表記の仕方ですが、「今年の酒造り」と、とらえてくださ

また、こういう年は冬もあり寒くならないものですが、今年は打って変わって、すごい寒波がやってきました。雪も早くから降り、量も多く、寒さも厳しい冬でした。酒造りは冬に行われ、寒ければ寒いほど良いお酒ができますので、気候面では最高の酒造りの年



書：紫舟
題：ぼくの叶える夢

久慈酒介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワーク」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

となりました。

となりました。このように、環境も大事な
のですが、技術においても、私の
蔵では杜氏が若い生え抜き
に代わった、最初の年でもあり
ました。松森杜氏は昨年、蔵で
私に続いて一人目の、岩手県
知事が認定する青年卓越技
能者として表彰されました。一
つの蔵で二人の青年卓越技能

者がいるところはなく、技術的にも、非常に素晴らしい若手が育つてきています。
最高の気候条件で、最高の出来の米で、若い情熱あふれる二人の青年卓越技能者が醸す今年のお酒を、ぜひ楽しみにしていてください。既に輸出されているお酒は、すべて平成19酒造年度の新酒です。

地酒トーケ

その49

春の酒蔵

ニューヨークの皆さん、こん

にちは。前回は今年の酒造りを総括しました。いよいよ5月末には、すべてのもろみをしほり終わり、生原酒に火入れして、酒蔵は眠りの季節になります。

私の蔵では、すべての貯蔵酒を冷蔵しており、その冷蔵庫の温度は、五つの温度に分かれています。普通酒や本醸造酒が貯蔵される10度の冷蔵庫、特別純米酒、純米吟醸が貯蔵される5度の冷蔵庫、大吟醸酒造りの道具は木でできてい

や純米大吟醸が瓶のまま貯蔵される0度の冷蔵庫、割り水された生酒が貯蔵されるマイナス5度の冷蔵庫、そして生原酒が貯蔵されるマイナス10度の冷蔵庫です。

一部の3年古酒となる特別純米酒のみ、常温である20度の蔵に入れ、長い眠りにつきますが、それ以外は今年の12月までに商品として市場に出ていきます。

忙しかった冬の仕込みが終わった春の酒蔵では、火入れをしてお酒がじっくりと静かに眠りにつき、酒造りで使った様々な道具を熱湯消毒して、天日で干す作業が続きます。

また、タンクや蔵の補修も、この春の時期の大変な仕事の一つです。冬の間毎日使うタンクや仕込みの蔵などは、傷んでくることもあります。それ洗います。

さらに、タンクや蔵の補修も、この春の時期の大変な仕事の一つです。冬の間毎日使うタンクや仕込みの蔵などは、傷んでくることもあります。それ

るものが多め、先削などは一切使えません。穏やかな春の日差しの下、来年度の酒造りのために、道具を一つひとつ丁寧に洗います。

また、タンクや蔵の補修も、この春の時期の大変な仕事の一つです。冬の間毎日使うタンクや仕込みの蔵などは、傷んでくることもあります。それ



書: 紫寿
題: ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツア」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーナメント

その50

お酒のラジオ番組

ニューヨークの皆さん、こん

にちは。私の蔵のある岩手県二戸市では、東北では初めてのNPO法人によるコミュニティーラジオ局「カシオペアFM」が2年前に開局しました。二戸市を中心4市町村で聞くことができる、市民による市民のための手作りラジオ番組が盛りだくさんです。

そんなラジオ局で、私がパーソナリティを務める「蔵の道」という番組が、月曜日から金曜日の夕方5時から放送の

プラネットウェーブという番組の中で、5分間放送されています。酒造りのお話や、食事との相性、酵母といった微生物の話、日本酒と健康の話などを、その日に起きた過去の出来事と絡めてしています。おかげさまで、1年以上続く人気番組となりました。

番組内では、私の海外出張先での出来事や試飲会、会った人たちの話をします。この特別編が結構人気で、アメリカや中国の話はもちろん、先日行ったインドやドバイの話もしました。二戸市では出張で海外に行く人もほとんどないので、岩手の地酒を通して世界の人々が喜んでいる

様子や、世界の現状などをリアルに聞くことで、まるで自分が一緒に海外に行っているようだと、とても喜ばれます。特に、海外での日本酒の試飲会で、どんな反応だったか、どんな人たちが飲んでいるのかなど、興味津々で聞いてくれているようです。

ホームページやブログ、ポツ

アルに聞くことで、まるで自分が一緒に海外に行っているようだと、とても喜ばれます。特に、海外での日本酒の試飲会で、どんな反応だったか、どんな人たちが飲んでいるのかなど、興味津々で聞いてくれているようです。

これからも、ここで海外の日本酒事情の発信を、大事にしていきたいと思います。

カシオペア FM (www.779.jp)



書：紫寿
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーケ

その51

カツプ酒のブーム

更に、マチダヤさんでは、中身のお酒のグレードをほぼ一緒にすることで、価格を小売価格にして、400円から600円に統一し、カツプのデザインのバーなのですが、ここでカツプ酒を積極的に取りそろえたことが、マスコミで話題になりました。

カツプ酒ブームをけん引す

ニヨーヨークの皆さん、こんにちは。日本では、カツプ酒が人気です。「カツプ酒? 何かおやじっぽい」と思われる方も多いと思いますが、若い女性なんかが楽しんでいます。

2年くらい前から、特に東京都内では、おしゃれなバーやワインバーなどで、何十種類ものカツプ酒を提供しているお店が出てきました。その中でも草分け的なお店が、渋谷にある「Buchi」というバーです。メインはワインやシャンパン



書: 紫舟
題: ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国・全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

更に、マチダヤさんでは、中身のお酒のグレードをほぼ一緒にすることで、価格を小売価格にして、400円から600円に統一し、カツプのデザインから、斬新なデザインまでインを工夫することで、カツプ酒を「玩児」のようなイメージに仕上げました。中身は安心の純米酒や純米吟醸、それを好みのデザインで探す」という

コンセプトです。これが非常に人気となりました。カツプのデザインは、各蔵元が競い合い、伝統的なデザインから、斬新なデザインまで、いろいろありました。「日本酒は難しい」という若い女性に、カツプ酒は「かわいい、おもしろい」のイメージをアピールすることで、大成功したのです。

地酒トーケ

その52

地球温暖化と酒造り

ニューヨークの皆さん、こんにちは。ここ数年、日本では地球温暖化を防ごうと、夏はクラークの温度を摺氏28度に設定して、ノーネクタイで過ごす「クールビズ」が、国会や各省庁、各県庁などをはじめ、様々な場所で行われています。これは地球温暖化の元凶とされるCO₂を排出しないようにする努力で、日本ではだいぶ定着してきました。

この地球温暖化は、酒造りにも大きな影響があります。

まず、ここ数年、兵庫県の山田錦という、日本で最高と言われる酒米が、高温障害を受けやすくなっています。特に昨年冬の酒造りでは、この山田錦が高温障害を受けたことから、近年まれに見る、固く、溶けにくい米でした。

当然、山田錦を使って酒を造る、全国の蔵元が影響を受け、特に、鑑評会出品酒に影響しました。味わいが薄いお酒が多く、この年の全国新酒鑑評会では、山田錦の部とそれ以外の米の部で、初めて金賞受賞率が逆転したのです。

また、酒造り全体を見ても、例え岩手県では、今まで自然の外気温度を利用し、蒸米

を冷やしていたのですが、ここ最近は、仕込み水の一部を氷にして仕込まなければいけない時期が長くなつてきました。昔は11月後半になれば、氷は使わなかつたのですが、最近は12月まで氷が必要になることもあります。

一方で、冷害をいつも心配せねばならなかつたのに、ここ数

年は米の出来が、夏の暑さのおかげで最高で、私達が契約栽培する二戸市の「ぎんおとめ」は昨年、1等の上の「特等」が半分以上ありました。

というわけで、これからもしつかりと、地球温暖化を意識した生活と酒造りをしていきたいと思います。



書：紫舟
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワーク」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーナメント

その53

酒蔵で落語

ニューヨークの皆さん、こん
にちは。毎年酒蔵は、6月から
8月の間は静かに眠っています。
そこで、地域貢献のために
何かできないかと、イベントを
しています。以前このコラムで
も、「酒蔵ライブ」の話を書き
ました。休んでいる夏の蔵で音
楽を楽しむ会ですが、実は今
年は、音楽の他に、落語を楽し
む会を催しました。

夏の酒蔵は、外気温が30度
になろうとも、中は非常に涼
しく快適で、まさに夏にイベン
トを催しました。

本格的な江戸落語を生で聴
く機会など、この田舎の岩手
ではなかなかなく、落語ファン
はもちろんですが、落語をあ

トをするには最高の状態で
す。そんな酒蔵で、江戸落語の
名匠、三遊亭鳳楽師匠をお迎
えして、本格的な江戸落語を
楽しんだのです。

その後は、鳳楽師匠を囲んで、
酒蔵で蔵出し原酒と、二戸
地域の食材をふんだんに使つ
たおつまみをいただきながら、
楽しむ会が続きました。お客
さんは盛岡市から多くおい
でになり、80名の定員をすつか
りオーバー、蔵は100名近く
のお客さんで満杯になりました。

まり知らない日本酒ファンも、
鳳楽師匠の本格江戸落語に心
酔していました。鳳楽師匠を
囲んでの懇親会の場でも、余
興で一席落語を特別披露して
くれたりと、本当に素晴らしい
イベントでした。

落語も日本酒も日本を代
表する伝統文化で、共に人々
を心酔させることにおいては、

同じ立場にあります。落語は
嘶で、お酒はその味わいで、人
の心を酔わせるのです。この日
こそ、日本人として最高のぜい
たくではないかと感じまし
た。できることなら海外に住
んでいる方々にも、この供宴を
味わつて欲しいと、心から思
いました。



書：紫舟
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーケ

その54

最古の飲料自動販売機

「ヨーヨークの皆さん、こんにちは。ご存知の通り、日本は「自動販売機天国」です。そんな自動販売機ですが、飲料用自動販売機はいつ頃からあるのでしょうか?

南部美人の昔の蔵から発見された、日本酒の自動販売機は現在一戸市の民俗資料館に寄付していますが、この度、国立科学博物館による、技術の系統化調査報告書内で、日本最古の飲料用自動販売機と発表されました。

この自動販売機ですが、5

銭白銅貨を入れると、ゼンマイ仕掛けで動くもので、外側の箱の部分は木でできています。特徴として面白いのは、日

本酒の注ぎ口の他に、水が出る注ぎ口もあり、お猪口を自分でその場で洗えることです。

この古い販売機、実は私の祖父が、その昔導入しました。

昔の酒蔵は、軒先で「もつきり屋」をしており、仕事帰りの方々が立ち寄り、もつきりで飲んで帰るのが普通だったそうです。

当時は専属の人がいて、一合入るお猪口にお酒をついでいましたが、その時、お猪口の下に皿を置いてお猪口からお酒を濾れさせて、サービス

するのが普通だったそうです。お皿にあふれた分だけ、多く飲めると「う」とですね。

しかし、人件費削減? の目的だったのかどうか分かりませんが、新しいもの好きの私の祖父が、この日本酒の自動販売機を導入しました。そうしたら、これが大失敗。機械は正確に一合きつかりつぎます

であふれるお酒のサービスがなくなり、お客様には大不評だったそうです。それでそのまま、文字通り「お蔵入り」したので、非常に保存状態が良かったというわけです。

やはり、機械についてもらうのと、人についてもらうのでは、人の方が、今も昔も良いと云ふことなんですね。



書：紫音
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、醸造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.sanbuhijin.co.jp

地酒トーレ

その55

日本の梅酒事情

調査した結果、レストランで梅酒を飲んでいる方々の中に、カロリーオフの梅酒があつたらしい、という意見が圧倒的に多かつたのも事実です。

ニューヨークの皆さん、こんにちは。日本では梅酒が非常に人気です。実際に東京などではおしゃれなレストランのメニューに、梅酒が10種類以上そろっているところもあります。原料が焼酎、あるいは日本酒だつたり、はちみつや黒糖を使つたりと、種類も様々。

梅酒は、家庭でも手軽に作れるリキューです。梅と焼酎（中には日本酒を使う人もいますが）、そして氷砂糖で手軽に作れます。しかし、私たちが

そこで私たちは、「砂糖や甘味料の類を一切入れないで、梅酒を造れないか」と考えました。つまり原材料「純米酒・梅」だけの梅酒です。そんなことを考える人はほとんどいないのが現状で、梅酒は甘いもの、という常識をくつがえし、何と「糖類無添加梅酒」の開発に成功しました。純米酒の麹の割

合を究極まで高めて、麹由来の天然の甘さ、アミノ酸の旨みを最大限残す、特殊な仕込み方法を確立したのです。梅酒の味わいはそのまま、爽やかな甘みと、梅本来の味わいや香りを楽しむことができる大人の梅酒。近い将来、海外でも飲めるようになるように、頑張っていきます。



書：紫舟
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアーワーク」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーチ

その
56

日本のリキュール事情

ニユーヨークの皆さん、こん
にちは。梅酒を含む、リキュー

ゆず以外にも、マンゴーや
あんず、ブルーベリーなどを入
れたりキユールが開発されて
おり、デパ地下のお酒売り場
に行くと、日本酒や焼酎ベー
スの色々な形で売られています。

ル類の出荷がここ数年で4倍近くにもなっている日本。梅酒以外のリキュールも非常に人気です。その中でも最も人気を集めているのが、「ゆずリキュール」です。特に日本でも南の方で、ゆず入りリキュールの開発が盛んで、日本酒の海外輸出を積極的にやっている広島県の「富久長さん」でも、ゆずリキュールを開発して大好評だそうです。

本来食事をしながら飲むお酒は、ビールやワイン、日本酒などの醸造酒がメインなのですが、日本の食生活の変化や、若者がアルコール自体を飲まなくなっているせいで、どうしても甘みの強いリキュール、果実ごとに味わいが全く異なる「分かりやすい味」がうけています。食事自体もマヨネーズを主体にした味付けが多くなり、刺身、煮物などが少なくなっています。



言：紫毒

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanyabijin.com

ついて、特に若者はそういうふた料理を好みますので、必然的に一緒に飲むお酒も様変わりしてくるのでしょうか。

日本ではビールも高級贈答品になってしまい、普段飲むのは、麦芽などをほとんど使わずにビールと同じ味を再現した、「発泡酒」や「第3のビール」など、「ビール風味のアルコ

「一郎」がほとんどです。こういう時代だからこそ、愚直にまじめに、伝統的な製法を次の時代に伝えるべく、しつかりとした日本酒を造つていかなければいけないと、改めて思っています。

地酒トーケ

その57

海外の女性酒ソムリエ

ニューヨークの皆さん、こん
にちは。日本では「きき酒師」
という、日本酒のソムリエのよ
うな資格があります。この資
格を持つ女性が、今世界中で
活躍しています。今回少しご紹
介したいと思います。

まずニューヨークには、智
慈子さんという、酒ソムリエを
がいます。「酒蔵」のソムリエを
卒業して独立され、「SAKE
DISCOVERIES, LLC」という
会社を立ち上げ、より多くの
日本酒ファンを作るべく活動

しています。彼女の日本酒の知
識は素晴らしく、男性蔵元が
語る固い日本酒感や日本酒論
を、女性ならではの表現で、や
さしくお客様に伝えてくれ
ます。試飲会などで会う機会
があつたら、ぜひ皆さんもお話
してみてください。

次はロンドン。毎日150
席以上が一杯になる、人気日本
食レストラン「ZUMA」の酒ソ
ムリエ、さやかさんです。彼女
は、ZUMAグループが世界展
開している、すべての店舗の日
本酒を選定しています。すじい
のは、ロンドンでは「SAYAKA

日本酒のメニューが、特に、高
級な日本食レストランで、酒

「KINOSHITA」の千里さん。彼
女は独学で日本酒の勉強を
し、同店の日本酒のメニュー作
成を一手に引き受けています。
アメリカなどと違い、地酒の



書: 紫舟
題: ぼくの叶える夢

種類が少ない土地で、おいし
い地酒を現地の人々に紹介しよ
うと健闘中で、地元の新聞や
雑誌にも度々登場するほどの
人気です。

このように、世界では女性の
酒ソムリエが活躍しています。
今宵は、彼女たちの想いを感
じながら、おいしい日本酒を
飲んでみてはいかがですか。

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行
を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指
揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は
全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える
「南部美人ライブツアーワーク」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーケ

その 58

岩手名産と酒の相性①

いてご紹介していこうと思
います。

ニユーヨークの皆さん、こん
にちは。私の住んでいる岩手県
は、北海道を除けば日本で1
番広い県で、四国の島とほぼ
同じくらいの面積です。県土の
70%は山で、それ以外には日
本のフィヨルドとして有名な、
リアス式海岸の三陸海岸を有
します。

山の幸、海の幸の両方に恵
まれ、豊かな食文化を持つ
のが特徴であります。今回か
ら数回に分けて、私の住む岩
手県の名産とお酒の相性につ
いて

も人気テレビ番組だった「料理の鉄人」にも出演した、岩手
県釜石市の中村家さんです。
まさに三陸の海の恵みを詰め
込んだこの名産品は、例えば
南部美人の大吟醸との組み合
わせも最高で、大吟醸のフル
味わいがベストマッチです。「三
陸海宝漬」はお酒とともに

相性がいいのですが、アツアツ
の炊き立てご飯にかけて食べ
ても、最高においしいです。
このように、日本人に生ま
れてよかつた、と思える最高の
海の幸が岩手にはあります。
次回以降も、そんな岩手の名
産の紹介をしていきますので、
どうぞお楽しみに。



書：紫奇
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行
を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指
揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は
全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝え
る「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーナメント

その59

岩手名産と酒の相性②

ではやされています。

この佐助豚は、久慈ファームというところのもの。私と名字が一緒ですが、親戚ではありません。佐助豚は低温で脂が溶けるため、脂のおいしさを満喫できる豚肉です。しゃぶしゃぶもおいしいですが、トンカツにすると脂がジューシー。まさに滴り落ちる脂で、口中が幸福でいっぱいになります。餌に特徴があるそうでなかなかこのような豚肉には、巡り合えないという味わいです。

ニューヨークの皆さん、こんにちは。先週から岩手の名産と酒の相性について、紹介しています。今回は肉、それも豚肉についてです。

岩手というと、やはり三陸海岸の海の幸というイメージが大きいのですが、実は豚肉も、非常においしいものを開発している県です。特に、私の蔵のある岩手県二戸市の「佐助豚」というブランド豚肉が、盛岡市や東京都内などのレストランで、おいしい豚肉としても

みが抜群のブランド豚肉です。岩手の日本酒「月の輪」肉と日本酒は相性が良いのか、と疑問に思われる方がいると思いますが、実は、これらはやさされています。

この佐助豚は、久慈ファームというところのもの。私と名字が一緒ですが、親戚ではありません。佐助豚は低温で脂が溶けるため、脂のおいしさを満喫できる豚肉です。しゃぶしゃぶもおいしいですが、トンカツにすると脂がジューシー。まさに滴り落ちる脂で、口中が幸福でいっぱいになります。餌に特徴があるそうでなかなかこのような豚肉には、巡り合えないという味わいです。

岩手の日本酒「月の輪」月」と相性が良いです。脂の融点が低く、脂の上品な旨みを感じる、これらのブランド豚肉。他にも、純米吟醸系の相性抜群。生姜焼きや、味噌煮込みなど、調理法によってペアリングします。例えば、塩とコショウ、もしくはちょっとの醤油で味付けをしたものは、

肉は食べられないですが、機会があれば、ぜひ岩手に来て、試してみてくださいね。



書：紫毒
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

地酒トーケ

その60

岩手名産と酒の相性③

ニューヨークの皆さん、こん
にちは。今回は岩手の牛肉に
ついてお話ししたいと思いま
す。アメリカでも日本の霜降
りの牛肉は人気が高く、最近
では輸入の和牛も出回り始め
ています。アメリカでも日本
の霜降りの牛肉は人気がありま
す。

この短角牛、何と『食楽』とい
う雑誌が企画した「シェフ1
00人が選んだ本当に旨い人
気ブランド牛」の牛肉部門で
見事1位に輝きました。霜降
りではないのですが、赤身がと
ても滋味豊かな味わいで、低
脂肪ときています。

この短角牛の赤身の濃い味
わいと、石川県の「天狗舞山廃
純米」は特に相性が良いです。
お互いに大地の恵みをいっぱい
に受けた味わいの同士、まさ
に赤い糸で結ばれた仲のよう

それが「岩手短角和牛」で
す。私の住む岩手県二戸市の
すぐそばの山形村や岩泉町で
育てられています。その名のと
おり、角が短い牛なのですが、

に、バツチり合います。
また、岩手にはもちろん霜
降りのおいしい「前沢牛」とい
うブランド牛もあります。実
はこの前沢牛には、しゃぶしゃ
ぶや焼き肉にするよりも、一
番おいしい食べ方があります。
す。すばり、「牛肉の握り」で
す。生のまま寿司にしてしま
うんです！これは驚きで、目



書：紫奇
題：ぼくの叶える夢

久慈浩介

昭和47年生まれ。東京農大醸造学科卒業後、数々の修行
を経て南部美人に戻り、製造部長として酒造り全般を指
揮。現在、冬は蔵にこもって酒造り、オフシーズンの春夏は
全国／全世界を飛び回り、南部美人と日本酒の良さを伝える
「南部美人ライブツアー」を主催。

www.nanbubijin.co.jp

をつぶつてワサビで食べると、
まぐろのトロとほとんど変わ
りません。一方、ニンニクで食
べると、肉の味が前面に出て
きます。前沢町の「助八寿司」
というところが特許を持つて
おり、ここでしか食べられませ
んが、日本に帰った時は、ぜひ
岩手までおいでになり、食べて
みてください。