

SUIGEI Y JOURNAL

5

MAY
2022特集
feature

思いも育てる、初夏

北海道との交流が生んだ 夏限定の純米吟醸原酒、 キラキラな酔い心地

高知の早いところでは、目に見えて育ち始めた稲が5月の薫風にそよんでいます。南国の陽射しと雨の季節が、酒米を育てる田にも恵みをもたらしてくれますように。

いまだコロナ禍は続いていますが、令和3酒造年度の仕込みも終盤に入りました。今年も無事に酒造りをさせていただき、思いを込めたお酒を皆さまの元へお届けできますこと、心より感謝申し上げます。

近年は夏が長くなったといわれますが、これからは、ひんやりと冷えた一杯のお酒が暑気を払ってくれる、まさに「夏酒」を楽しむ季節です。2015年、全国に先駆けて開発・販売した夏限定酒「酔鯨 純米吟醸 なつくじら 原酒」の販売が今年もスタートしました。吟醸蔵「土佐蔵」で醸した夏限定の純米吟醸「原酒」です。酒米は北海道産の酒造好適米「吟風」を使用しています。酔鯨ファンが多い北海道との交流があり、現地の広大な水田を視察して安定した生産が見込めると確信しての商品開発でした。

「吟風」は心白が大きく芳醇さとコクが特徴の品種で、50%まで精米して使用しました。夏酒らしいすっきりとした味わいを余すところなく表現するため、熊本酵母「KA-4」を用い、低温でじっくり時間をかけて発酵させました。低温発酵によって、上品な吟醸香を持つ、雑味のない綺麗な飲み心地のお酒に仕上がりました。また、上槽後すぐに瓶詰しており、フレッシュな香りと味わいを保ちながらも、辛口のすっきりとした吟醸酒です。

暑い夏に、なつくじらでキラキラな酔い心地を。女性にも飲みやすいスツとキレの良い夏酒、心を込めてお届けいたします。

土佐蔵 明神社氏 より

今年で発売開始から8年目を迎えた「なつくじら」。おかげさまで発売当初よりご好評をいただき、弊社の季節限定商品として定着しております。商品開発段階では、季節限定の夏酒として「酔鯨らしい辛口で酸味のきいた酒」、「搾りたての爽やかな香りを演出」するには、と思いついたものです。酒米「吟風」由来のほのかな苦味をうまく引き出し、搾った後の処理を素早く、しかも低温流通とすることで香りの変化を極力抑えた夏らしい純米吟醸酒となっています。北海道との交流や名付けをさせていただいたことも思い出です。



© Soichiro Sakamoto

相性の良いお料理

さわやかな酸味は口中をスツキリとさせ、特にスパイシー系の鶏料理との相性が抜群です。フレッシュな吟醸香がスパイスの風味を受け止め、お米の優しい旨味とおだやかで心地よい吟醸香の余韻が残ります。

5月18日
出荷開始

酔鯨 純米吟醸 なつくじら 原酒

1,800ml 3,300円(税込)
720ml 1,650円(税込)

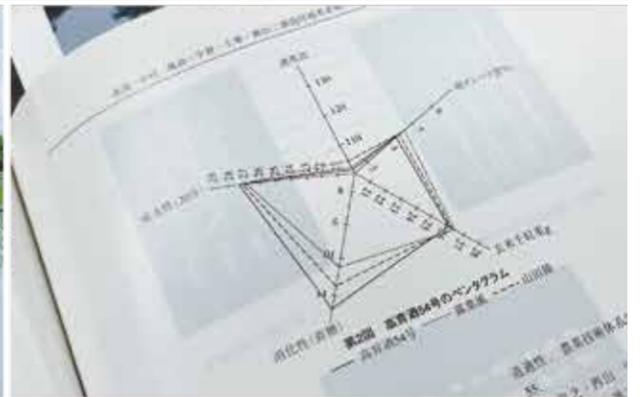
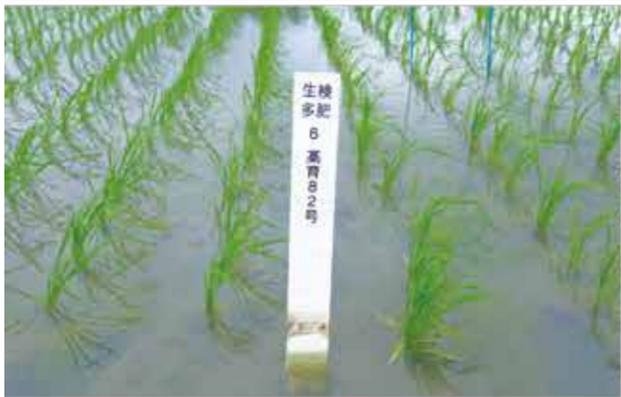
容量：1,800ml、720ml
使用米：吟風(北海道産酒造好適米)
精米歩合：50%





壮大なオーディション会場でもある生産力検定試験圃場、略称「生検」と亀島さん。

高知県農業技術センター
作物園芸課
亀島雅史さん



高知の酒を高知の米で醸したい。 一大プロジェクト「吟の夢」ふるさとへ

〔高知産の優秀な酒米を開発、県農業技術センター〕

年に一度のチャンスに賭け続け、品種を固定していく。

地元高知の酒造界からの熱いエールに答えて。

取材・文／久保慧菜 撮影／大賀美穂

土佐の酒造りに向いていて、 育てやすい新品種を

「土佐の酒は土佐の米で造るべき。高知の新品種を創ろう！」酒蔵や酒造に関係する公的機関、農業者が協力して立ち上がった酒米の開発プロジェクト。1987年、高知の酒米研究会ができました。ずばり、優秀な酒米として知られる全国ブランド・山田錦に代わる品種が目標。山田錦の酒造適性を残して倒れにくくするなどの改良を目標に、山田錦を母に、宮崎県で作られたヒノヒカリを交配しました。ヒノヒカリの良質な食味、タンパク質量の低さが酒米に向いていたのです。

年に一度しか交配・収穫できない稲の新品種を育成するには長い時間がかかります。1989年から研究が始まり、ついに高育酒54号こと「吟の夢」が発売されたのは1998年のことでした。県の育成品種なので、県外の酒蔵が仕込みに使うことはありません。

高知県農業技術センターの亀島雅史さんは、当時育種の開発に関わった一人。いわばここが吟の夢のふるさとです。亀島さんによると、新しい品種を創るには7年は必要だそう。花粉だけを培養する葯培養という技術を使い、育種期間を短縮しながらの試み。米としての作りやすさ、病気への耐性などを試験しました。当時

の成績書によると、吸水性と消化性が特に高いという結果です。そして米農家が試験生産する現地試験を経て、酒造会社による醸造試験も行われました。蔵の石高も関係するため、適する酔鯨酒造が申し出て協力させていただいた経緯があり、現在も自社製品の中に吟の夢を使った吟醸酒が3種類あるのです。試験時の高育酒54号という系統番号から、商品名を高育54号としました。

吟の夢の改良や新しい品種の育成には現在も取り組んでおり、同センターの圃場こそが、後のスターを生み出すオーディション会場です。水田に植えたばかりの小さな苗から少しずつ育っていく段階まで、次世代品種の開発に向けて気の遠くなるような選抜が、今日も行われています。

編集後記：広報担当 佐野麻美

お酒に馴染みのなかった私が、こんなにも日本酒って美味しくって飲みやすいんだ～！！と感じるきっかけをつくってくれたのが、この「高育酒54号」のお米を使用したお酒でした。「美味しいお酒との出会い」は、大人になった喜びを感じる大切な瞬間ですね！個人的に、長年のファンということから、今回の取材をとてもおらかな方で、長い長い期間、お米造りへの愛情を絶やすことなく熱心に研究されている方。今回いただいたこのご縁が、さらに私の日本酒への愛情を深めてくれるに違いありません。



高知県南国市



左から高知県農業技術センター亀島さん、広報佐野

高知県農業技術センター

高知県南国市廿枝1100

☎ 088-863-4912

<https://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/?sid=2012>



高知の酒米「吟の夢」シリーズと 岩牡蠣のおすすめペアリング

豊富な栄養価から海のミルクとも呼ばれている牡蠣。高知でもミネラル分豊富な海で美味しい岩牡蠣がすくすくと育っています。食べ方はバラエティに富み、日本酒との相性も抜群に違いないと、恒例の社内ペアリングご報告。素材の良さはもちろん、ボリュームや調理法を変えるだけでも多彩なマリアージュを楽しめます。ぜひ、お試しあれ。

ILLUSTRATION
MIND OMOGA



酔鯨 純米大吟醸 丞

お料理に合わせやすい高育54号のプレミアムバージョン。バナナの中にリンゴなどの吟醸らしい上品で心地良い果実の香り。辛口ながらほんのりとした甘味、お酒のボディをサポートする優しい酸味。ピュアでクリアな味わいと主張し過ぎない旨味が、芳醇なまろやかさを演出。ほど良くフルーティーな飲み心地。

× PAIRING

蒸し牡蠣

牡蠣を温めると、ふくよかでクリーミーに変化し、甘味も増します。蒸した牡蠣は丞のクリーンで優しい味わいと調和し、後味にほんのり甘味を感じるバランスの良い組合せ。口当たりの柔らかさと優しい余韻は、クセになりそう。



酔鯨 純米吟醸 高育54号

上品でふくよかなお米由来の香りや、ほのかにバナナなどの控えめな香りも。口に含むと、優しさのある辛口の味わいで、シャープながら柔らかさも感じる豊かな酸、心地良い柑橘のニュアンス。ほんのり感じる旨味と酔鯨らしいキレの良さに加え、これがお酒のボディに爽快さとしっかりした骨格を与えています。

× PAIRING

生牡蠣 (レモンを添えて)

新鮮な生牡蠣ならではの濃い旨味とミネラル感。合わせる日本酒も、ミネラルやほんのり心地良い苦味があって、輪郭や骨格がハッキリしたものを。レモンをかけ生臭さをおさえた牡蠣本来の美味しさを、しっきりとした酸をもつ高育が引き立てます。



酔鯨 純米酒 吟の夢

上品でふくよかなお米由来の香りや、バナナの控えめな香り。豊かな酸は、優しさを併せ持ち、純米のほど良いふくよかさとともにお酒の骨格に柔軟な丸みを与えます。酔鯨純米酒シリーズの中でも、格別に優しく綺麗な印象。余韻はキレが良く、高知産酒米「吟の夢」の実力を堪能できる純米酒です。

× PAIRING

牡蠣フライ (タルタルソースがけ)

甘味が濃厚な牡蠣フライに、タルタルソースのまろやかなコクが加わることで味わいがマイルドに。そこに酔鯨らしい豊かな酸と純米酒ながらのふくよかさを備えた厚みのあるお酒が合わさると相乗効果を発揮し、よりお互いが美味しく感じられるのです。

蔵人たちの酒米づくり、 その想い。

酔鯨酒造では、長浜蔵 松本工場長を中心に、4年前から酒米栽培に取り組んでいます。



取り組みを始めたきっかけ

私が酒造りの世界に入ったのは27年前。蔵人さんは住み込みで、夏は農業、冬は酒造りをしていて、その年の米作りの話をよく聞いたものです。平成15年から酔鯨長浜蔵の杜氏を拝命し、原料米の良し悪しが酒造りに大きく影響することに直面。酒米品質の重要性をひしひしと感じました。生産者さんから栽培の難しさや面白さを聞く機会が増えるなか、自分でも挑戦しようと思い、4年前、9アールの休耕田を借りて米作りを始めたのです。農業の“の”の字も知らない私たちですが、地元生産者さんのアドバイスを忠実に実行し、毎日圃場に足を運び成長を見守りました。無事に収穫時期を迎えましたが、コンパインで一瞬のうちに刈り取られ丸坊主になって寂しくなり涙したのを覚えています(笑)。



長浜蔵 松本工場長

お米作りにかかる酒蔵の想い

自社栽培の米でタンク1本仕込みをしたいとの目標で、次年度以降は規模拡大を進め、会社創立50周年となる節目の今年、自社栽培米のお酒を発売することができました。米作りにかけた愛情が収穫となり、またその米に愛情を注ぎお酒に仕上げる。造り手酔鯨の想いがたっぷり詰まったお酒です。

これからの目標と取り組み

なんとか米が作れるようになったので、次は品質向上、品質安定が目標です。酒造会社がお米を作る意義のひとつは、必要な酒米品質がわかっていること。4年前から地元生産者さん、高知県農業技術センターさんと栽培技術協議会を定期開催し、品質向上に取り組み、米作りの熱い想いも共有しています。今後さらに仲間を増やし、酒米生産拡大で原料確保に取り組みと同時に、地元生産者さんと『世界の食卓に酔鯨を!』の想いを分かち合いながらお客さまに喜ばれるお酒を造っていく所存です。お客さまにもお米作りから酒造り体験をしていただける機会をと夢を描いています。

TOPICS

酔鯨が 買えるお店



東海エリアのお酒は万全、 全国の地酒も厳選して

名古屋市千種区の(株)秋貞さん。今池駅から徒歩5分の便利な立地にあり、1926年に創業、今年(2022年)で96年目という、もうすぐ100年の老舗です。

明石店長は、お客さまのTPOを大切に、

どんなシーンで楽しめるかを意識されています。たとえば、どんなお料理と合わせるかなど、やり取りをしながらお好みも加味しつつ、その時のお客さまにとってベストなお酒を提案。ご自宅でも常に料理と相性を意識しながらお酒を楽しんでいるという明石店長だからこそアドバイスを、ぜひリクエストしてみてください。毎日の晩酌がより一層楽しくなること間違いなしです。

品揃えに関しては、地元の酒を大切にしたいという思いを持ち、約半数は東海のお酒を取り扱っている一方、もう半数は全国の地酒からお客さまにぜひ飲んでいただきたいと明石店長が薦めするお酒です。もちろん酔鯨も定番商品とともに季節限定商品もお取り扱いいただいています。

なかなか店舗を訪問する時間がない方や遠方にお住まいの方は、便利なネット通販も。関心を持たれた方はぜひ、老舗ののれんをくぐってみてください！ テキスト：三浦和芳(営業)



(株)秋貞

愛知県名古屋市千種区仲田2丁目12-22

☎ 052-751-0681

🕒 9:00~20:00

🏠 日曜・祝日

詳しくはこちら



酔鯨販売会のご案内

全国各地での販売会に参加しています！ぜひ、お近くで酔鯨をお楽しみください。

6月1日~7日 三越日本橋本店
6月17日~19日 信濃屋北千住マルイ店
7月28日~8月3日 東急百貨店たまプラザ店

※コロナウイルスの影響により、試飲の有無は店舗により異なりますので事前にお問い合わせください。

酔鯨が 飲めるお店



土佐の各地から厳選した 美食と美酒に魅惑されて

今年の6月で10周年を迎える「旬鮮料理愛禪」さんのご紹介です。高知市中心街はりまや町に広いお店を構え、ゆっくりとお料理とお酒を楽しめる落ち着いた雰囲気、高知の旬の食材と地元の味を多彩に提供さ

れています。オーナーのおススメは、全国の和牛のなかでも頭数がわずか0.1%しかない希少な牛『土佐あかうしザブトン(肩ロース)』です。希少部位のザブトンをローストし、最後にふわりと薬の香りをまとわせた一品。やわらかく、しっとりとした上品な脂がにじみ出て、土佐あかうし独特の香りと濃い旨味を存分に味わえます。

カウンター席、テーブル席、そして個室もごございますので、さまざまなシーンに合わせてご利用いただけます。和洋の料理と個性的な創作料理のほか、予約でコース料理も楽しめます。鯉の薫焼きタタキや料理の風味付けにも使う薬は無農薬・天日干しのこだわり。美味しい料理と美味しいお酒、庭を眺める美しい空間にてご堪能ください。



テキスト：山崎正博(営業)

旬鮮料理 愛禪

高知県高知はりまや町1-4-11

☎ 088-861-4282

🕒 17:00~22:00

🏠 水曜

※新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・定休日が記載と異なる場合がございます。ご来店時は事前に店舗にご確認ください。

詳しくはこちら



お酒造りの 仲間を募集中!



酔鯨酒造では共にお酒を造る仲間を募集しています。大切な日本の文化「日本酒」を通じて、私たちと一緒に世界に笑顔を増やしませんか?経験は問いません。ご興味がある方は人事担当者までご連絡ください。

担当：酔鯨酒造(株) 人事担当/井上 誉里子
電話：088-841-4080
メール：yoriko@asask.co.jp

酔鯨スペシャルサポーター

水越愛華のほろ酔いインスタライブ

iamemika21



「SUIGEI JOURNAL」をご覧の皆さん、こんにちは!水越愛華です。またまたほろ酔いインスタライブを行いました!今回でもう7回目です。今回のお供は、「酔鯨 純米吟醸 吟麗」と、大大好きな酒盗でした。酒盗は、読んで字の如く「この!お酒泥棒め!」と言いたくなるし、吟麗は酸味があってキリッとキレが良くてこの組み合わせは最高です。この酒盗本当に大好きで。高知の酒蔵にお邪魔した際、家族や親戚に郵送したのですがみんな大絶賛でした。セットのグラスには鯨のマークもあって、お家で飲む日本酒っていいなあと今回も思いました。また次回もお楽しみに!



酔鯨 特製 酒盗&
酔鯨 純米吟醸 吟麗 720ml
(SUIGEI MINI GLASS 付き)
¥2,620- (税込・送料別)

内容：酔鯨 特製 酒盗 110g × 1ヶ、
酔鯨 純米吟醸 吟麗 720ml × 1本、
SUIGEI MINI GLASS × 1ヶ



酔鯨酒造は、トンガの被災者支援と復興支援の 「ジャパンラグビーチャリティーマッチ2022 EMERGING BLOSSOMS vs TONGA SAMURAI XV」に 出場する TONGA SAMURAI XV を応援します!

公益財団法人日本ラグビーフットボール協会は、今年1月15日に発生したトンガ北部に位置する海底火山フンガトンガ・フンガハアパイの大規模な噴火の影響による被災者の皆さまの救援と、被災地域の復興支援を目的としたチャリティーマッチ「ジャパンラグビーチャリティーマッチ 2022 EMERGING BLOSSOMS vs TONGA SAMURAI XV」を開催。選手はもちろん、歴代のトンガ出身レジェンド選手たちをチームスタッフに配し、トンガと日本がラグビーを通じて築いてきた絆を体現するチームを結成!!本試合が、トンガ王国復興のキックオフとなり、日本とトンガ王国の交流がますます深くなることを望みます。皆さま、ぜひチャリティーマッチをお楽しみください。

本試合に向けて、6月6日より高知県にて!!合宿を行う予定です!



ジャパンラグビーチャリティーマッチ 2022 EMERGING BLOSSOMS vs TONGA SAMURAI XV

試合日程：2022年6月11日(土) 13:00 キックオフ
会場：秩父宮ラグビー場(東京)
テレビ放送：12:45~J SPORTS 1(生中継)
配信：12:45~J SPORTS オンデマンド(LIVE 配信)