

SUIGEI Y JOURNAL

S&S

AUG & SEP 2023

特集
Feature

天高く、心つないで

「秋あがり」トリオの並ぶ食卓。
夏にじっくり氷温熟成してきた
こだわりの新酒を、旬の食と

暑かった夏も終わり、薄雲がたなびき、秋の訪れを告げる空模様が楽しい季節になりました。

高知県では、今年で70周年を迎えるよさこい祭りをはじめ、各地で迫力満点の花火大会や祭りが開催されました。この3年間、コロナ禍でほとんど機会のなかった夏の思い出づくり。その場がようやく戻ってきたことに喜びを感じます。

酒蔵は夏休み期間に入り、蔵人たちは新しい1年への期待と決意を胸に、少し充電期間をいただいております。新年度もまた、誠心誠意、お客さまに美味しいと喜んでいただけるお酒造りに精進してまいります。どうか今後とも見守っていただけますよう、お願い申し上げます。

さて日本酒の旬というと冬のイメージですが、秋もまた日本酒の旬です。春に搾ったお酒を、夏の暑さから守りながら貯蔵して、ゆっくりじっくり熟成させてきた新酒を、「秋あがり」と呼びます。熟成が落ち着き、朝晩の気温が下がってくる頃、深い味わいのお酒に仕上がってくるのです。農作物の収穫と同様、心待ちにされている方も多いでしょう。今年も、皆さまの幸せな秋の食卓に彩りを添える酔鯨の秋色トリオ、「酔鯨 純米大吟醸 高育秋あがり」「酔鯨 純米吟醸 吟麗秋あがり 白露」「酔鯨 純米吟醸 吟麗秋あがり 寒露」を発売させていただきます。鯨と紅葉が華やぐラベルに、古来から季節の節目を表す暦の言葉を添えました。秋色トリオを囲んで、食卓に笑顔が実りますように。

●「酔鯨 純米大吟醸 高育秋あがり」

上品な吟醸香が特徴の熊本酵母 (KA-4) と、バナナのような爽やかな香りが特徴の高知酵母 (A-14)。異なる2種類の酵母を使ったお酒をブレンドしました。旨味の凝縮されたキノコや、脂ののった戻りガツオなど、美味しいものが目白押しの収穫の秋にふさわしく、いつもの高育54号より、さらに純米大吟醸らしい「味わい」と「香り」が楽しめるリッチなお酒です。

●「酔鯨 純米吟醸 吟麗秋あがり 白露」

●「酔鯨 純米吟醸 吟麗秋あがり 寒露」

お米の味をしっかり引き出し、「酸味」を組み合わせ、旨味とキレの良さを両立した味わい。瓶詰め後の氷温貯蔵による熟成が引きだす旨味が口のなかに広がる、ひと味違う「吟麗」です。秋のうつろいを感じていただきたく、ラベルを出荷時季に合わせて「白露」「寒露」の2種類ご用意しました。



© Soichiro Sakamoto

8月24日
出荷開始

9月12日
出荷開始

9月26日
出荷開始

酔鯨 純米吟醸 吟麗秋あがり 白露 (はくろ)

1800ml 3,124円(税込)、720ml 1,595円(税込)

◎容量：1,800ml、720ml

◎使用米：吟風(北海道産) ◎精米歩合：50%

白露は秋が進んで草が露を結ぶ様子。ラベルは夏が終わり、緑の葉がオレンジに色づき始めた様子をイメージしています。

酔鯨 純米大吟醸 高育秋あがり

1800ml 4,400円(税込)、720ml 2,200円(税込)

◎容量：1,800ml、720ml

◎使用米：吟の夢(高知県産) ◎精米歩合：45%

蟄虫坯戸(むしかくれてとをふさぐ)。春から夏にかけて外で活動していた虫たちが冬に向けて再び土にもぐってゆく、そんな季節の極上品。

酔鯨 純米吟醸 吟麗秋あがり 寒露 (かんろ)

1800ml 3,124円(税込)、720ml 1,595円(税込)

◎容量：1,800ml、720ml

◎使用米：吟風(北海道産) ◎精米歩合：50%

晩秋から初冬にかけての露が降りる様子。ラベルはオレンジ色がさらに冬の装いへと変化した深い秋をイメージしています。



酔鯨 To the Future with SAKE

酒造りの未来へ

創業から半世紀を超え、酔鯨の味を創ってきた長浜蔵、
2018年土佐市で立ち上げた、品質重視の土佐蔵。
そこに共通する、チームでの酒造り。チームで見える未来。

聞き手/佐野麻美 (広報)、文/久保慧菜、写真/坂本宗志朗



ふたつの蔵、ふたりの杜氏で 酒を造る、ということ

—この一年はどんな変化がありましたか。

藤村 そうですね、一年前と比べたら、私たち杜氏がしっかりしないと、酒造りも含めて会社に影響するという責任感はかなり増えました。杜氏として、みんなで造っていくとめ役になろうと動いています。私は「和醸良酒(わじょうりょうしゅ)」という言葉が好きです。「和の心は良酒を醸し、良酒は和の心を醸す」。酒造りをする人たちの和の精神によって美味しいお酒が生まれ、その酒によって、社会に和がもたらされるという精神で、皆を巻き込んでいければと思っています。飲んで美味しいねと笑って、楽しめるようなお酒、和をつくるお酒にしたいです。

明神 この一年、特段成長してないようですが(笑)、怒ることが減りました。自分の常識が世間の常識ではない、人を変えるならまず自分が変われば良いと気づいたのは大きいです。

—酔鯨へ入った時から杜氏を目指していましたか？

藤村 自分で旨い酒を造りたいと漠然とは思っていました。杜氏になりたいとまでは思っていなかったのですが、杜氏となってもう4年目です。

明神 杜氏なら、職人として一人でやりたいという思いもどこかにあるんです。料理人が自分のお店を持つように、料理を出すタイミングや食感も細やかに考えて。そういうの、お酒でできるといいなあと思います。限られた条件の中ではありますが、いろんな日本酒としての可能性にチャレンジしてみたいです。今まで想像できなかった香りや味が生み出せたら最高です。もちろん自分も飲み手も満足できる酒です。

藤村 杜氏としては、酔鯨の酸スッキリの味がほんとうに好きです。改良するのに手間をかけた想いもあるからでしょう、吟麗が特に美味しいと思っています。さらに、もっと美味しいお酒にしたい。

酔鯨との縁は自然な形で結ばれた

—おふたりが酔鯨酒造で働くようになったいきさつは？

明神 宮崎大学の農業化学科(当時)で生物や化学、微生物に関する勉強をしていて、漠然とですが、将来は家に帰って農家を継ごうと。ところが、縁あって静岡の酒蔵で働くようになりました。半年働いて、半年は農業をしたいなと思って



土佐蔵杜氏

明神 真

Makoto Myojin

1971年生まれ(亥年)
土佐蔵杜氏・醸造統括責任者。熊本県出身。
宮崎大学農学部植物生産環境科学科(現)卒。

【入社のかきつけ】

1997年10月入社。食体験の原点は熊本県で農業をする実家。新鮮な野菜や畜産物、搾りたて牛乳など、身近にあった食が豊かだった。

chief brewer's talk

たんです。通年で来てほしいと言われ、2シーズン経験しました。それから高知の人と結婚するため高知へ来て、以前お世話になった酒蔵の社長が酔鯨を紹介してくれて、働くことになりました。したかった農業はせずじまいですが、九州の親も動いてくれたので、酒造りの世界で28年やっています。酔鯨に入ってから、日本酒を直接造ることも携わったし、商品開発にも。焼酎の造りも少しやりました。

藤村 私は、高知大学の化学分析をする研究室に、当時酔鯨の製造部長が来ていたんです。お酒も好きだったし、研究室で学生対抗の利き酒大会をした時、「吟醸酒って日本酒のイメージと違って美味しいもんだなあ」と思った印象が今でもあります。大学院に行くかどうか迷っていましたが、研究者には向かないと就職を考えました。卒業後は酔鯨に行きたいですという話になって、「じゃあ来るか」と。ですから最初は何も知らず、ただ酒が好きだから来ました。

蔵はチーム。人の和を編み上げて 美味しいお酒を醸す

—今、蔵で醸造に携わるスタッフは何名ぐらいですか。

明神 住み込みでやっていた昔の蔵人のイメージとは違っていますが、土佐蔵は私を含めて醸造が10名います。

藤村 長浜は11名です(イレブン)。

明神 酒造りはいくら機械化しても、人の感覚が大切な仕事。杜氏がいろいろな場面を一人で全部こなすことはできないので、蔵人たちに助けられています。土佐蔵は女性も男性と同じぐらい元気に活躍しています。

—美味しいお酒を造る努力や苦勞をされてきたと思います。これからどんなことに取り組みますか？

藤村 長浜蔵ではレギュラーのお酒が多いので、酒造りとし

ては、より安定した酒、より美味しく、が一番の目標です。今は大吟醸を造っているのは土佐蔵だけですが、長浜蔵もいろいろな新しいお酒造りに挑戦していきたいと思っています。

明神 チャレンジする姿勢がまずあって、そこからいろいろな酒が生まれ、美味しい酒造りにつながれば良いなと。もうひとつは、人づくりです。杜氏とはいえ、すべての工程に関わることはできないし、今は私が現場から離れる時間も多くなっています。そのなかで良い酒を造るにはどうするかを自分に問うと、やはり人づくりなのだ。自分と同じである必要はないけど、同じように「美味しいものを造りたい」という気持ちを持った人が育ってくれたらと願います。それが、「良い酒造り」につながります。

—広報から見ても、醸造は「あうんの呼吸」で動いていてチームワークが良いですね。

藤村 私は積極的に声を掛けるようにしています。酒造りは集団とする作業と個とする作業の両方が複合しています。醸造期間も長いので、どうしてもしんどくなったりすることがあるから、なるべくケアしながら、皆で良いお酒を造ってこういう雰囲気づくりをします。

明神 私はできるだけ、杜氏が何を考えているのか、今何をどう判断しようとしているか、ポイントで従業員に伝えるようにしたいと思っています。昔だったら、「俺の背中を見て技を盗め」、みたいなね。(笑)今は、「こういう意図でこれを行っているんです」と言葉で伝えていきます。杜氏の役割は、単純ですが、皆の気持ちをひとつにまとめて、良いお酒を造るところに向かうだけなのかなとも思いますよ。なかなか、そう簡単にはまともならないですが、女性も多く、皆考えはそれぞれ違いますし、違って当然ですから。

—特に意識していることは。

明神 自分のしている仕事の芯を外さないようにすることと、個別に対応していくことを心がけています。たとえば、すぐやる気があるって、これから酒造りの世界で身を立てていき

容量
検定日長浜蔵
杜氏

藤村大悟

Daigo Fujimura

1983 生まれ (亥年)
酔鯨酒造長浜蔵杜氏。岡山県出身。
高知大学理工学部化学生命理工学科 (現) 卒。

[入社のかきかけ]

酔鯨酒造の部長 (当時) が水の研究 (分析化学) で大学の研究室へ来ていて知り合う。大学では青春を謳歌し、土佐の酒の美味しさ、豊かな食と出会う。新卒で入社。

目指す未来は、人がつくる。
日本から世界への流れ、新たな流れも

—これからどんなお酒を造りたいですか。

藤村 甘くて香り高いお酒よりも、今造っている食中酒のすっきりしたのが好きなので、そちらをメインで造っています。いろいろ造りたいなかで、後に残らない、が大事なポイントかなと。食中酒でもあり、口にいつまでも残らないすっきりとしたお酒のほうがいい。

明神 以前の酔鯨は日本酒度は「+7」で、使う酵母も「熊本酵母」だけと、バリエーションがなかった。今は土佐蔵で酵母を変えたお酒とか、日本酒度を変えたりしています。最近は低アルコールのお酒を造ったりと、いろいろ試させてもらっています。自分としては、きれいなお酒を造れたら。好きな酒はきれいにスパッと切れて、苦味や渋味がなく、引っかかりがないお酒です。いろいろ楽しませてもらっています。

—酵母を変えると低アルコールになる？

明神 酵母を変えるというよりは低アルコール酒に向けた酵母を使うということ、昔、長浜だけでやっている時は、ほぼほぼグルコース (糖分) は1%切るぐらいでした。今、土佐蔵では0.7~0.8%から2.5%ぐらいと幅広い。いろいろな幅のなかで造らせてもらっています。日本酒度にも変えています。酵母を変えると香りの成分も違うし、バリエーションが増えています。

—日本酒、国酒として、お客さまに伝えたいメッセージは？

明神 最近よく思うのは、日本の伝統工芸は古来いろいろありますが、今までと違ったもので存在感を出しているものってけっこうありますよね。和紙の世界なんかもそうだし。日本酒もそういう世界があつていいなと。こうでないといけない、みたいなのではなく。クラフトサケもそうですが、日本酒の造り方をベースに、日本酒というカテゴリーから離れたような酒も造ってみたいなどは思います。

藤村 酒離れの話もありますが、日本酒好きな若い人もいます。海外へもどんどん出ているから、日本で流行の波があつても、外国の方は日本食と一緒に好んで日本酒を飲んでくださってますね。

—将来、本社と長浜蔵が土佐蔵へ移転して一カ所で醸造するようになります。藤村さんと明神さんは造るお酒のタイプがぜんぜん違いますが、酔鯨でひとつのお酒を造る日に向けて話し合ったりしますか？

藤村 まだそこまではないですが、これから新しいことを始めたら、相談しながらになるでしょう。

明神 その頃私は年長的に退職していますから、その時に皆が前向きに未来永劫良いものを造る、良くしていくような働き方ができる蔵になっていたら。それがゴールだと思います。

—やはり、チームの空気感は味に反映される？

明神 されると思います。気持ちで大事だなと最近思います。良いものを造ろうと思うと、道具もきれいに洗うじゃないですか。考え方が、すべて品質に影響してきます。

—醸造にたずさわる人達が良いものを造ろうと思うのは、どこから来るのでしょうか。

明神 最終的には、飲んでくれる人との接点を持つことですね。僕らはそういう気持ちになりやすいけど、現場の人にもそういう機会を与えてあげられたら。

藤村 造っている人間の全員がお酒を好きなわけではないから、各人のやりがいを、どう見つけて反映させてあげられるか。お酒好きな人は、良い酒を造って飲んでもらって、自分たちも美味しいの飲みたい。お酒が飲めなくても手応えがあれば、噛み合ったら最高のチームになるはずですよ。

—最後に、おふたりのモチベーションは？

明神 私は、自分で造って美味しいと感じる酒を、消費者の方が飲んで、美味しいですと喜んでくれた時。心にヒットした時。

—よっしゃ！ですね。

藤村 それは一緒です。自分が飲んで美味しいものを造って、皆さんが笑いながら飲んでくださったら報われます。

—酔鯨の一員として、酔鯨愛を持っています。酔鯨という会社が好きなので、美味しいねと喜んでくださったら、単純にすごく嬉しい。皆の気持ちが詰まったお酒、皆が働いて造ったお酒ですから。

明神 酔鯨愛、なるほど。私たちが心して将来へ酒造りをつなげていきます。最後になりましたが、皆さまの応援に両杜氏より心からお礼を申し上げます。

いと思っている人には、ちょっと厳し目に言ったりもするし。全体では、できるだけお酒の世界に興味を持ってもらい、仕事を継続してもらえるよう、まずは気持ち良く働いてもらうことに注力します。繰り返しになりますが、「自分としては、良い酒を造りたいんですよ」ということを伝えながら。人間関係は緊張をもって臨んでいます。

—情報の出し方と相手がどれだけ理解しているか、伝え方で難しいですね。信用できるのも信頼関係あつてこそ。

明神 そう。人を信じるしかないです。何かダメだった時は、人じゃなくて仕組みをチェックすべきで、人を責めると、組織が崩壊してしまいます。

藤村 私は仕事の悩みを基本的にあまり引っ張らず、趣味を楽しむことで解消しています。夏休みのお城巡り旅行とか。多趣味人間です。

明神 良いですね。この頃は趣味に打ち込めていないなあ。

外に出て、お客さまの声を聞く
なぜ酔鯨を選ばれたのか、その声を

—ご愛飲いただいているお客さまへの思いを聞かせてください。

明神 杜氏としては、常に、酔鯨が選ばれる理由を考えますね。外へ飲みに出て、お客さまからのリアクションを聞く機会も増やしています。飲食店のお客さまが美味しいと言ってくださる、お金を払って飲んでくださるのですから、当然ですが、まずい酒は絶対造れません。お店ではお客さまの会話も聞かせてきます。そこで別のお酒を選ばれる方もいらっしゃるの、謙虚に受けとめて、良い酒を造るヒントにできればと。他にも、少しでも飲みたいというお客さまに、どういったお酒を提供していったら良いのか、考えますよね。

—何千というお酒のなかで手に取ってもらえることは大き

いですね。お店の小さい手書きのPOPは信用度が高いですし、日本酒好きな友人から、「あれが美味しかった」と聞くと、飲んでみたりします。

藤村 昔に比べたら全国各地の蔵の商品情報も入るし、業界で評判になっているお酒は、できる限り飲みたいです。

—そういえば、高知のあるバルに日本酒が酔鯨の「寅」だけおいてありました。長浜のストアでも、試飲して寅を買ってください方、多いですね。

明神 なるほど。酔鯨の純米や吟麗を飲んでくださっているお客さまが継続的なファンになってくださり、また別の酔鯨の1本との出会いがあると嬉しいですね。



TOPICS

よさこい祭り、4年ぶり開催の熱い感動に染まる夏。 酔鯨は「#おかえりよさこいプロジェクト」を応援しています。



いまから69年前の1954年に、高知市民を元気にしよう!と始まった「よさこい祭り」は今年で第70回を迎えました。コロナ禍を経て4年ぶりの通常開催です。地元はもちろんのこと、多くのチームが国内外から高知を訪れ、踊り子と観客がひとつになって盛り上がる、高知が誇る最高のお祭り「よさこい祭り」。

さあ台風を吹き飛ばして、いざよさこい!! 踊り子達の熱い想いと大きく響く鳴子、お客さんの手拍子が街中に鳴り響き最高の盛り上がりを見せました。よさこい祭りがある高知が、みんな大好き!たくさんの人の想いで繋いできた70年の歴史を持つよさこい祭りは次の世代にもしっかりと受け継いでもらい、歴史を積み重ねていく大切な伝統文化です。今年のよさこい祭りも、未来に続く大切なバトンとなりました。

酔鯨酒造は、今年も「#おかえりよさこいプロジェクト」を応援しています。今年は「宇宙兄弟」とのコラボが実現しました!オリジナルTシャツ販売益の一部が、よさこいを未来の子どもたちにつなげるボランティア団体やよさこい運営事務局に寄付されます。

PLEASE
DON'T
DRINK & DRIVE



飲酒運転をゼロに!

「高知ユナイテッドSC」試合会場で飲酒運転撲滅キャンペーン 酔鯨酒造にとって、大切な社会貢献活動です。

「酔鯨 手造り吟醸麹 あま酒」のコラボ企画で一緒させていただいたJFL所属の「高知ユナイテッドSC」さん。酔鯨酒造はこの夏、サッカーの試合会場（FCマルヤス岡崎戦）にて、飲酒運転撲滅の啓蒙活動に参加する機会をいただきました。観客の皆さまへの啓蒙活動と同時に、当日は晴天で気温もかなり高かったため、水分と栄養補給に!と、あま酒の試飲提供もさせていただきました。

お酒は人と人とのコミュニケーションを円滑にするツールとして大切な役割を持っています。しかし、一方で、20歳未満の飲酒や飲酒運転など、アルコール関連問題を引き起こします。酔鯨酒造では、酒類を製造・販売する企業の重要な社会的責任として、健全な日本酒文化の継承や発展のため、さまざまな啓蒙活動に参加してまいります。



好評につき!
もっとかじゅの美味しさを知ってほしいから

かじゅ第二弾が登場します!

2021年7月に発売開始した「酔鯨 リキュール かじゅ39」は、高知県の特産柑橘「ゆず」「直七」「小夏」の3種類を使用し、果汁含有率39%という高い割合でブレンドした爽やかでジューシーなリキュールです。おかげさまで発売以来、大変ご好評いただいております。他の果汁を使用したリキュール商品をと希望される声も多くいただき、「かじゅ」シリーズの第二弾が、この度完成いたしました!第二弾の発売に伴い、現商品「リキュールかじゅ39」もリニューアルいたします!詳細記事は次号のSUIGEI JOURNAL (10月号)をお楽しみに!



春夏秋冬フローズンの癒し効果

この夏、土佐蔵の
カフェメニューに新登場!

あま酒
フローズン



あんこ



ピンクグレープ
フルーツ



白桃



コーヒー

SUIGEI
SAKE LAB CAFE

酔鯨のあま酒が
涼やかなフローズンになりました!
ノンアルコールですので、どなたでも
安心してお楽しみいただけます。