

# SUIGEI Y JOURNAL

1

JAN  
2025特集  
feature

## 豊穰を祈り、扉を開く

2025年も品質一路で前進。  
皆さまのご期待に応えて  
「世界の食卓に酔鯨を！」

新年明けましておめでとうございます。平素より、酔鯨をご愛顧賜り、誠にありがとうございます。昨年は能登半島地震をはじめとする自然災害により、多くの方々が困難な状況に直面されました。心よりお見舞い申し上げます。

2024年、社会や経済が少しずつ回復し始める中、日本の酒造りの技術がユネスコの無形文化遺産に登録され、世界的に注目を集めました。この榮譽は、私たち酔鯨酒造にとっても大きな励みとなり、伝統を守りつつ、さらに精進を重ねる決意を新たにしています。技術の向上と共に、その誇りを次世代へ引き継いでいく責任を強く感じております。

酔鯨酒造では、「世界の食卓に酔鯨を！」というビジョンのもと、世界中のお客さまに日本酒をお届けし、皆さまの食卓やライフスタイルに寄り添うことを目指しています。昨年も、このビジョンの実現に向けて多くの新たな挑戦を行い、異業種とのコラボレーションを進め、新しい価値を創造しました。また、品質を追求した小仕込み商品の開発にも力を入れ、酔鯨が目指す「品質一路」を着実に前進させることができました(詳細は本ページ下写真をご覧ください)。

2025年も、酔鯨酒造は新たな挑戦を続け、さらなる飛躍を目指して邁進してまいります。お酒造りが出来ることに改めて感謝し、全社員一丸となってさらなる「品質向上」を徹底し、信頼される企業づくりに努めてまいります。今年も酔鯨酒造の取り組みに、変わらぬご支援とご期待を賜りますようお願い申し上げます。

結びに、皆さまにとって穏やかで幸多き一年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。

令和7年1月1日  
Enjoy SAKE Life  
酔鯨酒造株式会社  
代表取締役社長

上田 正人

PRESENT  
CAMPAIGN

SUIGEI JOURNAL  
限定キャンペーン!  
詳しくは裏面を  
ご覧ください!



© Soichiro Sakamoto

### 2024年の取り組み



① 酔鯨最高級酒「純米大吟醸 DAITO 2024」の発売 ② 新しい日本酒造りに挑戦! 「TOSAGURA Craft series」が誕生 ③ 品質を追求した小仕込みオリジナル商品「純米大吟醸 香温」の開発  
④ 日本酒造りの副産物「米粉」と「酒粕」を活用した、米粉クッキー「蔵元ずい〜つ(酔鯨)」の発売 ⑤ ホワリエシヨコラ様とのコラボ 日本酒×チョコレート「SUIGEI ショコラアソート」の発売  
⑥ 湖池屋様とのコラボ 日本酒 × ポテトチップス「鯨乃友 あわせて旨みが華やくセット」の発売 ⑦ 「SUIGEI ESL PREMIUM DINNER PARTY ~ Drunken Whale Banquet ~」を沖縄の比嘉酒造様と合同で「SUIGEI×ZANPA Joint Collaboration Event "UNITED SAKE ENJOYED in AMERICA"」として開催

酔鯨 純米大吟醸  
万-Mann-

720ml 11,000円(税込)

内容量: 720ml

原料米: 山田錦

(兵庫県特A地区産)

精米歩合: 30%



2025 新春座談会

# 土佐酒の多様性ととともにひらく ビジョン「世界の食卓へ酔鯨を！」

高知酵母生みの親、上東治彦さんと話す  
酔鯨のこれまで、これから。

2024年12月、500年の歴史をもつ日本の「伝統的酒造り」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。  
2025年新春座談会は、世界的に知られる日本酒の酵母開発者、上東治彦さんと一緒にお届けします。



## 上田 正人

酔鯨酒造株式会社  
代表取締役社長

## 上東 治彦

高知県酒造組合技術顧問  
(醸造技術者)

高知県出身・在任の醸造技術者。農学博士。通称「高知酵母の生みの親」。1987年から高知県工業技術センターで長年日本酒の酵母開発に携わった。定年後は高知県酒造組合技術顧問・日本酒造組合中央会四国支部の技術顧問を務める。

## 明神 真

酔鯨酒造株式会社  
杜氏(統括)

聞き手/酔鯨酒造株式会社 営業課広報 佐野麻美  
文/久保慧梨、写真/坂本宗志朗

## 「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産への登録を受けて

上田 2025年明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。新春を迎え、長年お世話になっている上東さんとお話ができる機会をいただき感慨深いです。

佐野 「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録は大きな動きでしたね。日本酒や和食にまつわる文化がさらに発展し世界中に広がることを期待しています。

上田 日本の自然、風土、さらには地域の個性とともに発展してきた酒造り。ユネスコ無形文化遺産への登録があり、また、国内外での日本酒コンテストでの土佐酒受賞ラッシュという快挙もありました。この二つは、酔鯨の掲げるビジョン「世界の食卓へ酔鯨を！」の追い風になっています。

上東 ユネスコ無形文化遺産への登録はうれしいことですよ。麴を使う発酵技術が評価された結果、日本のお酒造りが登録されました。麦芽を使う西洋の方法とまったく違う日本の酒造り、世界の食文化の多様性のひとつとして、日本酒をこれまで以上に世界へ発信できます。

明神 日本酒造りは世界中で一番難しく、麴でお米を溶かしながらお酒を造る方法です。欧米のお酒のようにすでに溶けた状態でアルコール醗酵をスタートさせる醸造法とは異なり、原料を溶かしながら発酵させる日本酒は独特で、まったく同じ状況が再現しにくい醸造法です。日々経験している酵母と麴という生きもの相手の難しさに注目してもらえたことは、造り手として非常にありがたいと思います。

## 酵母の王国となった、高知県

佐野 麹菌・酵母菌という生きものと人の手でお酒を造る。広報担当としても、その技術的な価値を知っていただければと思います。さて、「高知酵母の生みの親」と酒造業界ではよく知られる上東さん。ご自身で開発されてきた高知酵母は50種類以上にのぼるとか。実は、上東さんと上田とは30年以上のお付き合いだそうですね。

上田 酵母はお酒造りの主役です。上東さんは長年、高知県独自の酵母を高知で開発し、酒蔵が使えるようにと支援してくれました。私は1993年に酔鯨酒造に就職してすぐ、高知県工業技術センターへ1年間の研修に出してもらいました。丁度、洋酒ブームで日本酒離れに対する危機感が強く、酒造りが吟醸酒にシフトしていった時期でした。職員だった上東さんとはそれ以来のお付き合いです。実験を重ねた

高知酵母を使用した商品



酔鯨らしく、土佐酒らしく、2025年

● 明神 酔鯨らしいとは、酸をしっかりと感じるお酒。単に酸が多いだけでなく、アミノ酸やグルコース（甘味）が少ないことも大事です。これで酸を感じやすくなります。難しいですけど、高知酵母を使いながらも酔鯨らしくりたい。もちろん県内の他の蔵も使用しているので、同じ酵母を使用しながら酔鯨らしさを出すのがテーマです。

佐野 未来に向けて、高知の新しい日本酒のかたちは？市場への提供はどのような考え方で進めていますか？

上田 高知の地酒の進歩した形を食中酒 酔鯨として発信したい。我々がどう進めるかという話ではなく、造りの特徴に酔鯨らしさがしっかりと表れており、酵母の良さを伝えることが大切です。米も酵母も高知でワンセット。地酒はその風土との関係性で出来上がっているの、本質は崩してはいけなと思っています。背景を伝え、紡いでゆく。世界の海を泳ぐ鯨が土佐湾にもいる、そんな大きな視点で、市場へ展開していきたいです。

上東 海外では和食に日本酒以外のアルコールを合わせるが多かったのですが、ユネスコの認定で、日本酒つまりジャパニーズフードとサケがセットだと、再認識してもらえます。日本のなかの高知としての個性を創ること。さらに高知の中での個性も大事にしたい。今は良い形だと思います。いろいろな味や香りがあり、その多様性が、高知の一番の強みです。個性を磨いて、伸ばす造りを目指します。

明神 香り味のマップを作ったら、高知の酒は特異な場所にあります。さらにその中を拡大すると、酔鯨がまた特異な場所にあります。そこで光り輝けるような、料理に合う辛口を追求していきたいです。

上田 発展系のつながりの中に酔鯨があればいいと思っています。残すもの、進化するもの、新しい酵母をどう使うか。蔵の持ち味をトータルで満喫していただけることが大事だと考えます。

佐野 2025年の抱負を聞かせてください。

明神 「不易流行」の「流行」の部分、すなわち「時代とともに変化していくもの」を追求していきたいと考えております。最近では季節限定品などにプラスして、酔鯨の新たな挑戦を表現するお酒「酔鯨 TOSAGURA Craft series」も手掛けさせていただきました。今後も上東さんに「新しい酔鯨の形」についてご相談させていただきたいと思っておりますので、よろしくお願いたします。

上東 先日、台湾で予約の取れない評判の焼き鳥屋さんに行ったら、飲み物はお茶がメインでした。日本酒は開栓したら劣化すると思われていて価格も高いのでなかなか手に取ってもらえません。せっかく美味しい日本酒を輸出できても、国によって文化や認識が異なると選んでもらうだけでも一苦勞です。これからは高知県の地産外商チームと共に海外で正しい酒の消費方法を勉強し、PRしていきたいですね。

上田 2025年は圧倒的な酔鯨体験の年にしたい！です。「世界の食卓に酔鯨を！」の流れを止めないこと。食中酒の世界を推し進め、うたい続けます。「食」と一緒に「途切れないおもてなし」で高知のカラーを出していく楽しい機会づくりを準備しているところです。皆さま、本年もどうぞよろしくお願いいたします。

高知酵母の特徴

A-14	酢酸イソアミルという香気成分を作るのが得意な酵母。バナナやメロンのような香りを作り出す。
AC-17 AC-95	酢酸イソアミルとカブロン酸エチルの両方の香気成分を作り出すのが得意な酵母。パイナップルやイチゴのような香りを作り出す。



のはもちろん、土佐酒が出品された審査にも立ち会い、貴重な体験をさせてもらった新人時代でした。私も生物工学部出身で微生物が専門ではありましたが、大変勉強になりました。上東さんが利き酒の際に酒質を表現する言葉も新鮮でした。その頃、上東さんから言われたことが、酒造りを理解するうえで非常に役に立ちました。今も自分にとって酒造りや、営業をしていく上で大きな武器となっています。

上東 ありがとうございます。上田さんが工業技術センターへ研修に来ていた当時、アルコール耐性の強い協会系の酵母（日本醸造協会製造）をもとに、一緒に酵母を開発しましたね。その頃開発したのが、高知酵母第3号の「CEL-19」と、「CEL-24」です。CELはリンゴ系の香りが特徴。甘みを感じる個性的なお酒になります。（ちなみに、高知酵母第1号は「KW77」、1991年でした。ワインの酵母と清酒酵母を細胞融合させ、華やかな香りが出るのが特徴です。）一方、酒造りに欠かせない米も、「吟の夢」や「土佐麗」などの酒造好適米（酒米）を、高知県農業技術センターと工業技術センターが連携して開発してきました。酔鯨さんにもさまざまな協力をいただきました。

上田 高知県のこうした取り組みもあり、我々酔鯨は東京市場へいち早く打って出ることができましたし、輸出にも結びついてきたと思います。上東さんは県内の酒蔵と丁寧なお付き合いをされて、高知の酒らしさを開拓した恩人です。

上東 現在、高知県は自前の酵母菌の種類が全国で最も多い県になりました。開発したなかで、20種類を超えるものが実際に使われています。これは全国一の多様性で、どんなお酒が登場するのか、いつも楽しみにしています。というのも、開発の原点は、私が「お酒好き」だから（笑）新しい酵母を造るのは簡単ではありませんが、苦勞して造った酵母を皆さんがチャレンジ精神豊かに活用してくれたからこそ酵母王国です。

酵母の役割

お米のでんぷんを麹菌の酵素がブドウ糖に分解します。さらに、そのブドウ糖を酵母が分解してアルコールと二酸化炭素を生み出し、この2つの分解が同時に行われることを「並行複発酵」と呼びます。また、コハク酸、リンゴ酸などの有機酸や香りも酵母が生成するため、日本酒の味わいに与える影響は、お米よりも酵母の方が大きいと言われています。



国内外のコンテストで土佐酒が躍進！

佐野 昨年は国内外の日本酒コンテストで土佐酒が受賞ラッシュに沸きました！おかげさまで酔鯨酒造もいくつか受賞することができました。高知酵母のすばらしさや、日本酒の中での土佐酒の位置付けを改めて知る機会となりました。これらの点について詳しく教えていただけますか？

上東 近年はグルコース濃度が2%以上の甘いお酒の受賞が目立ちすぎており、日本酒業界はどうなっているのかと海外の酒類業界から言われていました。土佐酒の特徴である辛口で酸が強い、つまりコシのある、食中酒に適した日本酒が評価されにくくなっていました。そこで私の働きかけで、いくつかの国内外のコンテストで、グルコース糖度を事前に測って、低い方から順に利き酒する方式を提案し採用いただきました。この方法を採用したコンテストでは、酸が強く辛口という土佐酒の強みが発揮できていると思います。高知はアミノ酸度が低い地域として全都道府県のなかでも5本の指に入っています。酸の高さでも同様の位置付けです。昔の「淡麗辛口」という表現は現在では当てはまりませんが、それでも変わらず高知は全国屈指の辛口。喉ごしの「きれいな酒」が高知の魅力です。

明神 コンテストの成果は上東さんのおかげです。入社した当時は協会系の酵母を使用していましたが、なんとかオリジナルの高知酵母を使用したいと考えておりました。高知県の酵母の種類が増えたのは本当にありがたいことです。たとえば、土佐蔵で造る「弥」に使用する「AC-95」はアミノ酸が少なく、バナナ系とリンゴ系の香りがバランス良く調和した、まさに吟醸らしいお酒を醸してくれます。

上田 上東さんの功績で、どちらかと言うとマイナス評価だった「酸」が認められるようになりました。上東さんの酸に対する理解が深いからこそですね。香りは甘い一方で、酸があつて爽やかなお酒なら、バランスがとれて、喉ごしが「きれい」になりますよね。

TOPICS

酔鯨が  買えるお店



酔鯨ご近所の老舗。  
地酒にこだわって  
「はし拳」遊びも！

酔鯨酒造の長浜蔵から車でわずか5分の「佐々木酒食品」さんは、創業130年を誇る老舗で、ご家族で力を合わせて運営されています。

日本酒はすべて高知の地酒にこだわり、500種類以上の豊富な品揃え。店長が「美味しい！」と太鼓判を押した限定品や季節品も豊富にそろいます。オリジナル熟成酒もあり、冷蔵庫の温度は3度以下にこだわり、お酒がさらに美味しくなるよう細やかな気配りをされています。

「日本酒はとにかく楽しむもの」をモットーに、店内は笑い声が絶えず、県外からわざわざ訪れるお客さまも。店長はお酒の背景や醸造ストーリーを熱心に伝えてくれ、訪れるたびに新しい発見があるのです。試飲用のグラスがあり、高知の伝統文化「はし拳」のレクチャーも楽しめます。

酔鯨の「純米吟醸 高育54号」をお気に入りとして挙げていただきました。店長の妹さんが手掛ける書家文字の手書きPOPやメッセージカードなど、心温まるサービスも人気です。

温かい雰囲気なかで、美味しい高知のお酒と楽しい会話が楽しめる、佐々木酒食品。日本酒へのきっかけになったり、その魅力に引き込まれるはず！ テキスト：佐野麻美(営業)



佐々木酒食品

高知県高知市横浜東町5-25

☎ 088-841-2174

🕒 8:00~21:00

📅 日曜日

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やイベントに参加しています！ぜひ、お近くで酔鯨をお楽しみください。

1月15日～21日 名古屋 三越星ヶ丘店

1月24日～26日 はせがわ酒店

東京スカイツリータウン・ソラマチ店

1月29日～2月4日 大丸東京店

酔鯨が  飲めるお店



地元で愛されるお料理。  
季節を美しく味わえる  
鏡川河畔のおもてなし

高知市の繁華街から南に少し歩いた、鏡川の畔にある「お料理処 みどり川」さん。古き良き日本家屋を思わせる引き戸を開けると、温かみ

漂うおもてなし空間が広がります。店主の小松さんは関西で京料理を修業した後、高知に帰って開店。お客さまがリラックスできる、自宅のような空間で楽しんでほしいと、足が楽な小上がりなど、明るく落ち着いた内装です。

店主が選んだ新鮮な魚と、地の野菜を使ったメニューを取りそろえています。「四季折々の変化を楽しんで頂けるよう、季節感を大事に」というのがご主人の想い。これからの時期は春先の山菜なども楽しみです。土佐料理を基本としながら関西で学んだ京料理の技法も活かしてひと工夫されたお料理は上品な味わい。土佐料理の進化を感じさせます。また、盛り付けの器にもこだわっており、有田焼を中心に作家ものもそろえています。店主の「お料理は目でも楽しんでほしい」との想いが伝わる贅沢感。

酔鯨は季節の限定品を中心にお取り扱いが

あり、季節のお料理と合わせて楽しめます。同店は地元の高知のお客さままでにぎわう名店。高知に来られる際はぜひお立ち寄りください。

テキスト：安藤匡彦(営業)



お料理処 みどり川

高知県高知市鷹匠町1丁目1-2

佐竹ビル1F

☎ 088-822-0788

🕒 18:00~22:30

📅 日曜日

詳しくはこちら



酔鯨ファンが集う大人の秘密基地  
公式ファンコミュニティサイト

## クジラのねぐら

- ①ねぐら新聞  
普段の酔鯨の蔵の様子や酔鯨の想いをお届けします！
- ②ねぐら写真部  
みなさんの日々×酔鯨の写真を投稿をお願いします！
- ③ねぐら交友録  
住人どうしておしゃべりしましょう！  
などなど…  
楽しいコンテンツが盛りだくさん！

本年も楽しい企画を  
たくさんご用意して参ります。  
どうぞお楽しみに！！

「クジラのねぐら」はこちらから ▶

PRESENT CAMPAIGN

「読者の皆さまへプレゼント！」

いつも SUIGEI JOURNAL をご覧いただきありがとうございます。「プレゼントキャンペーン」においては、おかげさまでたくさんのご参加をいただいております。お客さまの興味関心や、酔鯨が日常どのように楽しまれているかなど、今まで知ることのできなかった世界を感じる事ができ、とても参考になります。いただきましたご意見は酔鯨の宝物として、大切に活用させていただきます。

SUIGEI JOURNAL 1月号、限定キャンペーン！

1月31日までの期間中に下記のQRコードにアンケートを投稿いただいた方から1名さまに「酔鯨 純米吟醸 万-Mann- 720ml&リーデルグラス」が当たるチャンス！！

今回のアンケートは！

- 「冬に向けた日本酒 × ???」は？  
今後の SUIGEI JOURNAL 記事のヒントにさせていただきます。
- 1月号で印象に残っている企画を教えてください。
- 「SUIGEI JOURNAL」へのご感想をお聞かせください。

ぜひ、皆さまのご意見をお聞かせください。投稿お待ちしております！



編集後記

日本酒と言えば、お米の大切さはよく知られていますが、実は酵母が味に与える影響の大きさを、今回の取材を通して改めて感じました。酔鯨酒造の味わいには、先人たちの並々ならぬ努力や、酵母開発をコツコツと続けてきた研究者たちの想いが重なり、今の「酔鯨らしさ」が生まれているのだと感じています。お酒って、本当に不思議で素晴らしい存在だなと思います。透明な液体なのに、その中にたくさんの人々の想いや努力が詰まっているからです。これからもその気持ちを大切にしながら、日本酒の魅力をもっと深く感じ、心から楽しんでいきたいと思っています。Enjoy SAKE Life! (広報/佐野)

新シリーズ

誕生！「酔鯨 TOSAGURA Craft series」

「酔鯨 TOSAGURA Craft series」は、先代から受け継ぐ「酔鯨らしさ」を基盤に、時代とともに進化する新たな挑戦を表現するシリーズです。



伝統的な製法を守りつつ、原料米、精米歩合、酵母、アルコール度数を調整し、データ管理を徹底して次世代につなげるお酒を模索。明確な目標に向けて試行錯誤を重ね、第1弾「酔鯨 TOSAGURA Craft series 蒼 Light」に続き、第2弾「酔鯨 TOSAGURA Craft series あまね Clear」および第3弾「酔鯨 TOSAGURA Craft series とき Mild」を数量限定で発売します。

第2弾

酔鯨 TOSAGURA Craft series

あまね Clear

1800ml 3,740円(税込)  
720ml 1,870円(税込)

チャレンジポイント

酔鯨伝統の酒米「八反錦」と高知酵母との新しい出会いで、香り豊かでキレが良いクリアな飲み口に仕上げました。

味わい  
クリアな  
切れ味

第3弾

酔鯨 TOSAGURA Craft series

とき Mild

1800ml 3,740円(税込)  
720ml 1,870円(税込)

チャレンジポイント

高知県産酒造好適米「土佐麗」を新たに使用し、芳醇な香り心地よい酸を感じるマイルドな飲み口に仕上げました。

味わい  
マイルドな  
口当たり

2月3日  
出荷開始

SUIGEI JOURNAL  
リニューアルのお知らせ

いつも SUIGEI JOURNAL をご愛読いただき、誠にありがとうございます。SUIGEI JOURNALは、お客さまからの温かいご支援に支えられ、手探りでスタートし、ここまで続けることができました。この場をお借りして心より感謝申し上げます。さて、2月と3月は休刊とさせていただきますが、4月より季刊誌として新たにリニューアルいたします。今後はさらに充実した内容をお届けできるよう努めてまいりますので、ぜひ、引き続き、どうぞよろしくお願い申し上げます。楽しみにお待ちしております。ありがとうございます。