



1. 阿武隈川の豊かな水 2. 谷津田川流域水車群しみずや跡 3. 地下水を汲み上げた滑車 (大谷忠吉本店)

豊かな自然に育まれて
白河で酒造業が栄えた背景の一つには、恵まれた自然環境があります。西に那須連峰、南に八溝山地が連なり、その間を阿武隈川が緩やかに流れます。大地を満たした雨は養分を蓄え、伏流水となって酒造業を支え、ミネラルを程よく含んだ軟水が、香り豊かで柔らかな口当たりの日本酒を生みます。

ました。それぞれの酒蔵には、地下水を汲み上げる大きな井戸があり、滑車や立派な梁などが今なお残されています。水と並んで日本酒の味を左右するのが原料の米。肥沃な大地と昼夜の気温差により稲が力強く根を張り、一粒一粒に栄養の行き届いた良質な米を作ります。そして、これらを引き出す蔵人たちの技と酒造りにかける想い。この全てが揃うことで、地域の気候・風土・人が醸し出すふるさとの味が完成します。

白河酒蔵めぐり

～日本酒を楽しむ～



日本酒は、その地域の自然や風土、人が造り上げたふるさとの味です。全国新酒鑑評会で4年連続金賞受賞数1位となった本県の酒造業は全国的にも注目を集めています。今月号では、伝統の技を受け継ぎ挑戦を続ける白河の3つの酒蔵を紹介します。

蔵人たちの想い

蔵元と兄弟杜氏の絆が造り出したこん身の一滴

明治12年(1879)創業。旧奥州街道に面し、市の歴史的風致形成建造物に指定されている酒蔵です。地元の米・水・人にこだわり、伝統的な製法と新しい技術を融合させた酒造りを行っています。

近年は、お客様のニーズに合わせて、純米にこだわり品質の向上に取り組んでいます。

定番銘柄は先代から受け継いだ伝統の「白陽」と新鋭の「登龍」。

特別純米酒「登龍」は、しっかりした味わいとスッキリとした後味が特徴で、5代目で専務の大谷さんと兄弟杜氏の大木英伸さん、裕史さんが試行錯誤を重ねながら造り上げたこん身の一滴です。

原料となる酒米には、食用米の地元産チヨニシキを使用。「精米には苦労しますが、兄弟杜氏の技術と情熱がこの味を引き出しています」と大谷専務は話してくれました。

伝統の「白陽」と兄弟杜氏こん身の「登龍」



専務 大谷 浩男さん



大谷忠吉本店

本町54 / ☎0230
●営業時間 9:00～17:00
●定休日 土・日曜日、祝日
<http://www.hakuyou.co.jp/>



1. 旧奥州街道沿いの歴史を感じるたたずまい 2. 兄弟杜氏の兄英伸さん(左)と弟裕史さん(右) 3. 丁寧に精米した米 4. 店内に並ぶおすすめ商品



▲釜子陣屋跡 (東釜子)

歴史とともに栄えた酒造業
江戸時代、白河藩は10万から15万石の城下町で、奥州街道の宿場町でした。また、会津や棚倉、水戸方面に向かう街道の分岐点でもあり、米などが多く流通したことからも、酒造業が栄えました。元禄10年(1697)の記録では、白河領内の酒造業者は181軒、うち町方の酒造業者は47軒あったとされています。現在は、大谷忠吉本店(本町)と千駒酒造(年貢町)がその伝統と技を受け継ぎ、酒造業を営んでいます。

また江戸時代末期、越後高田藩(新潟県上越市)の飛領となった東地域では、釜子に陣屋が置かれ、領地の中心として栄えました。大名から御用蔵として命を受けた有賀醸造(東釜子)が、酒造りの歴史を継承しています。



▲街道の分岐点「西辻の石標」(本町)

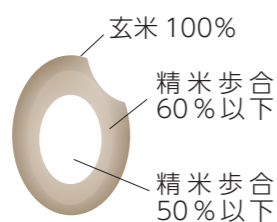
●特定名称酒

次の分類を基本とし、さらに原料や製造方法の違いなどによって、「大吟醸酒」「純米吟醸酒」「純米大吟醸酒」「特別純米酒」「特別本醸造酒」に分けられます。

| | |
|------|--|
| 吟醸酒 | 精米歩合60%以下、白米・米こうじまたはこれらと醸造アルコールを原料として吟味して製造、香味・色沢が良好 |
| 純米酒 | 白米・米こうじを原料として製造、香味・色沢が良好 |
| 本醸造酒 | 精米歩合70%以下、白米・米こうじ・醸造アルコールを原料として製造、香味・色沢が良好 |

●精米歩合

米を精米し(削って)残った割合をいいます。数字が小さいほど雑味が取れスッキリした味になります。



●日本酒度 (任意表示)

日本酒の甘口、辛口の一般的な目安を表します。マイナス度合いが高いほど甘口となり、プラス度合いが高いほど辛口となります。

日本酒を楽しむ豆知識

ラベルを読む

かつては酒税の税率によって1級、2級、特級と「級別」に分かれていた日本酒の種類。今では一般酒(普通酒)のほか、吟醸酒、純米酒、本醸造酒など使用原料や精米歩合、醸造方法が一定の要件を満たしたものを「特定名称酒」といい、8種類に分類されています。

使用米も多様化し「酒造好適米」と呼ばれる山田錦や五百万石などの酒米も全国で作られるようになりました。

近年、日本酒の国内出荷量が減少傾向にあるなか、特定名称酒の出荷は着実に伸び続けています。香りや味わい、原料米などの品質にこだわり、日本酒を楽しむ消費者が増えています。

みなさんも日本酒の魅力を再発見し、ふるさとの味を楽しんでみてください。

清酒 特別純米酒

| | |
|--------|-----------------|
| 原料米 | 五百万石 100%使用 |
| 原材料名 | 米(国産)、米こうじ(国産米) |
| 精米歩合 | 60% |
| アルコール度 | 16度 |

(ラベル表記例)

原料にこだわった「大吟醸」と「純米吟醸」



代表 櫻井 慶さん(左)
杜氏 菊地 忠治さん(右)



平成27酒造年度 全国新酒鑑評会
入賞「千駒 大吟醸」

千駒酒造

年貢町15-1 / ☎03057
●営業時間 8:00~17:00
●定休日 日曜日・祝日
<http://www.senkoma-shuzou.co.jp/>

全てにこだわり「オール千駒」でさらなる挑戦

大正12年(1923)に創業。「千駒」の名は、かつてこの地域で盛んだった馬市に由来しています。代表の櫻井さん、杜氏の菊地さんをはじめ、社員一丸となって、こだわりの酒を造り続けています。

最近では、原材料にこだわり純米吟醸や大吟醸などの開発にも力を入れています。白河ブランドに認定されている純米吟醸「白河五百万石」は、地元産100%の米

と水、蔵人たちが丹精こめて作った自慢の一品です。さらに今年は、杜氏自らが地元産根で作付けした酒米を使用し「オール千駒産」で仕込みます。

幅広い品揃えで、企画商品なども販売しています。昨年11月には、ショップ兼ギャラリーをリニューアル。「これからも地域に愛される酒蔵を目指したい」と櫻井代表は話してくれました。



1. 切り妻の屋根が印象的な趣のある外観 2. リニューアルしたショップ兼ギャラリー
3. 酒造りの歴史を育んできた酒蔵内部 4. 店内に並ぶおすすめ商品

歴史を語り継ぐ陣屋の郷で生まれた新たな技術

江戸時代後半の安永3年(1774)に創業。歴史ある陣屋の郷で酒造りの伝統を守り続けている代表の有賀さん。息子で専務の一裕さん、杜氏の裕二郎さんが新たな酒造りに挑戦しています。

大学院の研究者だった裕二郎さんは、酒造りの技術を一から学び、「陣屋」をブランド銘柄へと押し上げました。「陣屋」特別純米は、県が酒米として開発した完全契約

栽培の「夢の香」を使用。口当たりソフトでキレがあり、日本酒本来の味をしっかりと残した飲み飽きしない味に仕上げられています。

「今年の陣屋はいい出来」とうれしそうに話す義裕さん。自身が開発した「生マッコリ」も有賀醸造の人気商品です。添加物を加えず、米と米こうじだけを使用し、酒造りの手法を取り入れた他に真似のできない逸品です。

新年には開運を祈る「生粋左馬」もどうぞ



代表 有賀 義裕さん



益子酒店(二番町)
益子 朗さん

白河小売酒販組合役員。市内で酒販店を経営。白河と西郷村の酒販店で作る白河良酒会の代表も務める。

料理家
本田 よう一さん

泉崎村出身。料理番組等でおなじみの料理家。素材の味を生かしたレシピを得意とし、自身が携わる「ふくごはん」プロジェクトでは、福島県の食材を使ったレシピに合わせ、地酒の紹介などを行っている。



中通りは水がシャープなので、スッキリとした味わいの日本酒が多く、料理のおいしさを引き立ててくれます。

フルーティな香りが好きなら大吟醸、米の香りを楽しむなら純米酒がおすすめです。和食であればどんな料理にも合うので、食中酒として地元の食材と一緒に味わってみてください。正月料理ならイカにんじんや浸し豆もいいですね。

また、自宅で楽しむのであれば、氷などを落として加水しても飲みやすくなります。グラスや器、温度を代えて飲み比べをしてみてください。違った味わいを楽しめますよ。

酒造りで一番大切なのは香りと味のバランスです。最近は若い人達が酒造りに携わるようになってきたことで、お酒がいい方向にむいてきていると思います。私がこの仕事に就いたばかりの頃、日本酒の等級といえば、1級酒、2級酒などでした。今では若い人達が酒造りを学び高品質な新酒が次々と出てきています。

しかし、全国から注目されるような酒蔵になるためには卓越した技術が必要です。そのため蔵元には厳しい意見を言わせてもらうこともあります。これからも品質のいいお酒を造り続けて欲しいと期待しています。



1. 定番「有の川」の大きなれんが目印の外観 2. 団体客の受入も可能な広々とした店内
3. 丁寧に作業を行う仕込みの様子 4. 店内に並ぶおすすめ商品



SAKE COMPETITION 2016
金賞「陣屋 特別純米」

有賀醸造

東金子字本町96 / ☎02323
●営業時間 8:30~18:30
●定休日 不定休
<http://www.arinokawa.net/>