

南部杜氏が伝統の技で磨き鍛えた芳醇な味わい



▲石鳥谷地域は、日本三大杜氏の一つに数えられる「南部杜氏」発祥の地。現在、350余年の伝統技術を受け継ぐ多くの南部杜氏が、全国各地の蔵元で活躍しています。本市にある蔵元・酒造工場は3つ。田園風景が広がる豊かな自然の中で、蔵人たちがそれぞれの蔵のこだわりを胸に、極上の一滴を求め、酒造りに「技」と「心」を注いでいます
◆左より…毘宝(東和地域)、風の又三郎(花巻地域)、七福神・南部関(石鳥谷地域)

三酒の人気「三酒」
極上の一滴
日本酒
Sake

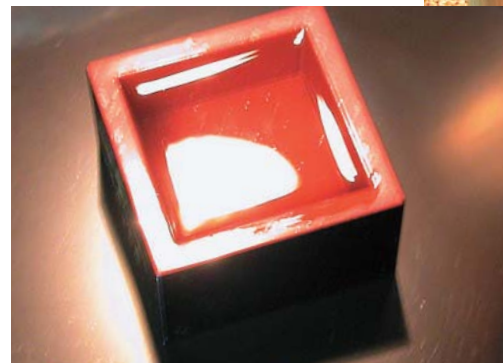


夜明け前から、釜場でコメを蒸す作業が始まります。冷却し、温度調整した蒸米はやがて麹室へ。一つひとつの手作業が積み重なって、うまい酒が生まれます

「三酒の人気」

皆さんは、「三酒の人気」をご存知ですか。「三酒」とは、「日本酒」「ワイン」「焼酎」のこと。花巻の豊かな自然にはぐくまれた農産物を使い、造り手たちが丹精込めて醸造した味わい深い花巻の銘酒です。この花巻の特産品の一つである銘酒を、多くの方に紹介しようと思われ始めた。それが「三酒の人気」です。

花巻の名産に新たな風



酒造りは、挑戦の繰り返し

川村酒造店 杜氏 高橋 勝男 さん(石鳥谷町新堀)



▲「蔵によっては機械化などで酒造りも変化してきましたが、いい酒を造りたいという蔵人の心は変わりません」

花巻には、南部杜氏が大勢います。この時期になると、全国の蔵元へ出掛け、それぞれの蔵で銘酒を造っています。土地柄、責任感が強いんですよ。優れた杜氏がたくさんいます。酒造りは、どの工程も重要ですが、私は特に、麹と酵母に気を使っています。元気な酵母を育てるためには、麹と蒸米、水の三拍子がそろわないといけません。コメの特徴をつかみ、酵母が素直に発酵する環境を整えることが大切。いいと思って試みたことが思いどおりの結果に結びつかないこともありますが、失敗は必ず次に生かすことができます。多くの経験を積むことが、酒造りには欠かせません。杜氏になって38年。あつという間でした。酒造りは「日進月歩」。毎年新しい挑戦です。今、3人で酒を造っていますが、これからも協力し合い、皆さんに「おいしい」と選んでもらえるうまい酒を造っていききたいと思います。

花巻にはたくさんのお土産品があります。酒もその一つ。良質なコメや果物、美しい水など、大地から贈られる数々の恵みに、人が心を込め、技を尽くすことで、本市では多くの「うまい酒」が造られてきました。また、地域の特産を生かした新たな酒造りも始まっています。新花巻市誕生を目前に控えた昨年12月、「この地の上質な酒をもっと多くの方に知ってもらい、味わい、楽しんでもらう」と、市では花巻のうまい酒を、三酒の人気と名付け、商品の本格的なPRに乗り出しました。「三酒の人気」は、物産展などで試飲購入することができます。酒を造る人、酒の原料を育てる人、酒造りに携わるすべての人の思いが込められた「三酒の人気」。さまざまな表情を持つ芳醇な花巻の酒を、皆さんも味わってみませんか。



▲物産展は、地域の酒を試飲することができる絶好の機会。皆さんも出掛けてみませんか(1月29日、「イーハトーブ花巻物産展」、文化会館)