

〔島根県〕

銘酒「七冠馬」「玉鋼」を生んだ 泡無(あわなし)酵母発祥の酒蔵

宇山正樹（企画担当 課長補佐）

uyama-masaki@meti.go.jp

TEL 082-224-5626



今回は島根県仁多郡奥出雲町の酒蔵を紹介します。皆様も、旅をすると、旅先の地酒を飲んでみたい衝動に駆られたりするのではないのでしょうか。改めて日本酒について考えてみると、日本酒は作られたところによって原料や醸造方法などの違いから味わいや魅力が様々で、非常に奥が深く興味をそそられますね。

そんな日本酒の醸造の歴史の中で、泡無(あわなし)酵母の発見につながった日本酒造りの歴史に名を残す酒蔵が、島根県の奥出雲町にあります。その酒蔵は、「簸上清酒合名会社」さんです。



ひかみ
簸上清酒合名会社

〒699-1832

島根県仁多郡奥出雲町横田 1222 番地

TEL (0854)52-1331(代)

FAX (0854)52-2446

E-MAIL dmhikami@crocus.ocn.ne.jp

<http://www.sake-hikami.co.jp/>

この酒蔵は、正徳2年(1712年)に創業、300年を超える歴史を刻んだ島根県内で2番目に古い酒蔵で、この泡無酵母はこの酒蔵で昭和37年に発見されました。通常酒造りではタンクいっぱい真っ白な泡が発生するのですが、時々その泡が出来ないタンクがあることを発見し、その原因究明の

ため広島国税局にその醪(もろみ)を持って行ったのがきっかけで、東京の醸造試験場で「酵母が突然変異したことによって泡がでない」ことが突き止められ、泡無酵母の発見につながりました。



同社に掲げられている泡無酵母発祥の地を証する書

秋山裕一氏は、国税庁東京醸造試験場の研究者(元 財団法人 日本醸造協会会長)

泡無酵母の利点としては、タンクの中で泡ができないことから同じタンクでの醸造量が多くなることや泡の掃除などの労力が減ることがあります。また、泡がないことによって、密閉タンクで酒仕込みが可能で、そのまま貯蔵できる利点もあります。

ただ、泡がでない分、発酵の進み具合が目で分かりにくく、ここはプロの技が求められます。



(同社の酒蔵の仕込みタンク)

同社は、これまで全国新酒鑑評会で8回金賞受賞(うち平成8~12年は5年連続金賞受賞)のほか5回入賞、また、清酒品評会では最優秀賞を6回受賞するなど、全国にその名を馳せています。

そんな同社の代表的な銘酒を以下に少しご紹介します。



「玉鋼（たまはがね）」

大吟醸、純米大吟醸、大吟醸限定品「玉鋼斗瓶囲い」などがあります。

「玉鋼」は兵庫県産酒米山田錦を35%精米したお米からつくった日本酒の芸術品といえる一品です。

一口飲むと、格別な味わいで、お酒初心者でもその違いははっきりわかるほど、コメ本来の旨みが堪能できます。

中でも、「斗瓶囲い(限定品)」は大吟醸のもろみを袋吊りにて特別に搾った限定酒で、香り豊かな芸術品です。大吟醸の中から特別に厳選され、厳寒の季節に醸し出されるものから選ばれたもので、機械を一切使用せず手作業で袋吊りにて搾られます。その上澄み部分がこの限定品となっています。



「七冠馬（ななかんば）」

大吟醸、吟醸、純米吟醸、特別純米、純米があります。

特別純米「七冠馬」は、地元島根県産《改良雄町》、《五百万石》を100%使用した純米酒です。肉料理との相性もよく、味わい豊かで酸味のバランスが絶妙で、東京でも大変人気です。また、名前から競馬ファンの間でも親しまれています。七冠馬はいろいろなラベルがあり、ラベルを集めてみる別の楽しみ方もあります！



この「七冠馬」銘柄の所以ですが、日本の競馬史上最強の牡馬「七冠馬シンボリルドルフ号」のオーナー、シンボリ牧場(北海道・千葉県)と蔵元とのご縁で、七冠馬という酒名が誕生したそうです。

六年古酒 純米大吟醸たたらの里

六年もの間、低温でじっくり熟成させた純米大吟醸酒です。古酒独特の味わいは格別で、とてもなめらかな口当たりが楽しめます。

奥出雲の「自然」と「時」がしみ込んだこの古酒をぜひ一度は飲んでみてください！



11月。秋も深まり奥出雲の紅葉は絶景です。是非奥出雲にお越し頂き、紅葉と共にこの歴史ある酒蔵で丹精込めて作られた銘酒を楽しんでみませんか。

(注)お酒は20歳になってから。アルコール飲料は、未成年者の購入はできません。