

## 22. お酒造りと人

良いお酒とは「おいしい米・良質の水・冬の低温」という3つの条件が重なってはじめて生まれるものです。伊賀の大地をおおう黄金の稲穂、名張川や滝川などの清らかな水、そして冬にまちを包む盆地特有の寒さといったお酒造りには欠かせない条件をかね備えた名張は、まさに名酒の里と呼ぶにふさわしい土地といえます。



お酒造り

### 1. 名張のお酒造り

名張のお酒造りは、鍛冶町の辻源兵衛という人によって1621（元和7）年ごろにはじめられたのが最初とされています。昔は酒蔵（お酒を造るところ）が名張にたくさんありましたが、現在では4軒の酒蔵がお酒を造っています。

豊かな自然と長い歴史につちかわれた酒造りの技によって、ゆっくりと時間をかけ生み出される名張のお酒は、おいしいと評判です。

2016（平成28）年5月26日・27日に、三重県志摩市で主要（先進）国首脳会議（サミット）が開かれ、議長国の日本、アメリカ、ドイツ、フランス、イギリス、イタリア、カナダの7カ国の首脳と欧州連合の首脳が参加しました。会議では、世界経済や安全保障など、国際社会が直面するさまざまな課題について話し合われました。

伊勢志摩サミットでの2日間の食事には、県内各地からいろいろなものが食材として使われました。そのような中、名張で造られたお酒が各国の首脳たちの食事に提供されました。



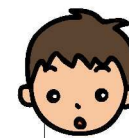
伊勢志摩サミットに集まった各国の首脳

お酒造り 【→P66】  
伊勢志摩サミット 【→P81】

### 2. お酒造りの工程

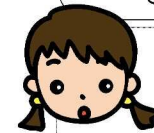
#### 主な作業工程

- ① 精米 お酒の種類によって玄米をけずる割合を変えます。
- ② 洗米 糠やごみなどを取り除きます。
- ③ 蒸す 白米をこしきに入れ、蒸気で蒸します。
- ④ こうじ造り 蒸しあげた白米に種こうじをふりかけ、こうじ菌を均等に広げます。
- ⑤ 酒母造り こうじが入った蒸米に酵母菌を含ませます。
- ⑥ 仕込み 酵母をアルコールに変えるための準備をします。
- ⑦ 発酵 発酵させ「もろみ」というお酒の元を造ります。
- ⑧ しぼる 清酒と酒粕に分けます。
- ⑨ ろ過 しぼり終えたお酒をろ過します。
- ⑩ 熟成 透明になった清酒から酸素や酵母などを取り除き、びん詰めにします。



#### お酒造りの中心となる工程はなんですか

「こうじ造り」と「仕込み」と呼ばれる工程です。「こうじ造り」では、米のでんぷんを糖に変えるため、蒸し米を熱いうちに広げて冷まし、こうじ菌を繁殖させます。「仕込み」では、大きなたる（タンク）に伊賀で栽培した酒米、こうじ、名張の「名水」と糖をアルコールに変える「酒母」を混ぜてお酒を造ります。



#### 特に気をつけていることはなんですか

「こうじ造り」でも「仕込み」の工程でも、最も大切なことは、温度の管理をすることです。「こうじ造り」をする部屋の温度を常に30～35度に保ち、「仕込み」の作業でも雑菌が入らないよう清潔な環境のもとで、慎重に温度調整をしています。酒造り職人の経験とたくみの技の見せどころで、昼夜を通して作業を続けます。



#### お酒を造る時期や期間について教えてください

11月から3月ごろの冬の季節が中心です。日本酒は「寒づくり」という言葉でも知られています。伊賀盆地の冬の気候はお酒造りに最適で、低温でじっくり発酵させることで、おいしいお酒が生まれます。精米からびん詰めまでおよそ50日かかります。



### 3. 酒蔵の人の思い

#### 澤佐酒造 (夏見)

創業は、1793（寛政5）年で、名張の水と米をもとに、機械に頼ることなく自分の目で見えて、日々よいお酒を造ろうと努力しています。昭和の初めに伊勢神宮へ向かう急行列車の中で販売していたことから命名された「参宮」や、「みのわ」という箕曲地域の名前をつけたお酒を造っています。特に、地域の人たちが一生懸命作ったお米を使い、協力して造る「みのわ」というお酒をたくさんの人に飲んでもらうことで、箕曲という名前を広めていきたいです。



#### 木屋正酒造 (本町)

創業は、1818（文政元）年で、店舗は国の登録有形文化財に登録されています。昔からの製法を大切にしながら、低温発酵に適した酵母を使用し、お米を少量ずついねいに洗い、手作りでこうじを造り、時間をかけてじっくり発酵させることで、甘みと酸味を調和するように工夫しています。長らく「高砂」というブランドのお酒を造ってきましたが、2006年（平成18年）から、すべての工程を見直し、新ブランド「而今」というお酒を造って全国に販売しています。



#### 瀧自慢酒造 (赤目町柏原)

創業は、1868（明治元）年で、伊賀盆地で作られた酒米と「平成の名水百選」に選ばれた赤目四十八滝の水を使って、「瀧自慢」「名張乙女」などを造っています。管理が行き届くように小さな仕込みタンクを使い、風味を損なわないようびん詰工程を工夫するなど、細やかさを大切にきたこだわりの酒造りをしています。



「このお酒でない」というお客さんの声がうれしいです。百人が一杯飲む酒より、一人が百杯飲みたいくなる酒をめざして、飲み手と造り手の気持ちが重なり合うお酒を造り続けることが誇りです。

#### 福持酒造場 (安部田)

創業は、1875（明治8）年で、「かるく・うまく・さわやかな」お酒造りをめざしています。伊賀産の酒米を使っていますが、一部は自家生産で山田錦という米を栽培し、こうじ菌が入りやすく、お酒の味わいが出やすいように工夫をしています。「天下錦」という名前の由来は、昔、倭姫命が大和から伊勢に神宮を移されるためこの地に滞在された時に、錦を献上したという伝説から、「天下にとどろく錦たれ」の願いをこめて名付けました。「うまかった」というお客さんの声がうれしいです。



### 4. お酒造りを応援する人たち

#### (1) 箕曲地域の取り組み

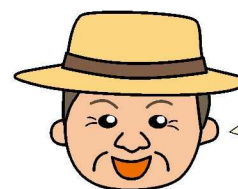
箕曲地域づくり委員会の人たちは、増え続ける休耕地（耕作しない田畑）を解消し、地元の伝統産業であるお酒造りを支えようと、地元の酒蔵と連携して、お酒造りに必要な酒米づくりを2013（平成25）年から始めました。



はさがけ

9月に行われる稲刈りの際には、地元住民だけでなく他の地域の人も参加し、稲刈り体験会が行われます。また、刈り取った稲はうまみを出すため、太陽の光にあてて乾燥させる「はさがけ」による天日干しを行っています。このようにして収穫した酒米から、地元の酒蔵がお酒を造ります。完成したお酒は、地元の地名の「みのわ」と名付けられ、名張市内や東京や大阪で販売されています。

いずれは、酒米をつくる面積を増やして、地域の特産物として生産できることを目標とするとともに、酒米づくりだけでなく、次世代を担う人を育てることをめざしています。箕曲を愛するたくさんの人々の思いが酒米づくりを通して受けつがれていきます。



酒蔵を箕曲地域の情報発信の場にしたいです。休耕地を使って、酒蔵で使う酒米を作ることを通じて、地域に関わっている良さを感じてもらいたいです。集まってくれた人たちが将来、箕曲を背負ってくれると期待しています。

#### (2) 伊賀名張の酒・名酒で乾杯を推進する条例の制定

名張の土地や気候を生かした伝統産業であるお酒造りを応援しようという条例が、名張市議会によって2013（平成25）年に定められました。これをきっかけに、毎月1日を「名酒で乾杯の日」としてイベントが開催されています。地元のお酒を味わうとともに、おいしいお酒ができる郷土名張についての誇りを感じあっています。<お酒は20歳になってから>



名酒で乾杯

お正月やひな祭りなどの時に「あま酒」を飲んだことがありますか。あま酒なら、こうじやお米、砂糖で簡単に作ることができます。一度、作ってみましょう。

