

人紹介N01

高倉一郎杜氏



杜氏歴は昭和38年からと長く、和醸良酒の如く、人の和(チームワーク)を最も大切にし、人望が厚いです。

目標とする酒は、ろ過しても、味がくずれない酒で、杜氏さん曰く、「永年酒造りをして、改めて麴の力の大切さが分かりました。同じ麴造りでも、環境により随分と異なり、より一層神秘的な麴への関心が、深まりました。また、酵母の選択の大切さも、実感しています。」

自分でも、低農薬栽培で酒米の「新潟五百万石」を作っている、とても意欲的な杜氏です。

その酒米を使って『純米吟醸二百八十八夜』を発売しています。

趣味…推理小説、カラオケ、庭いじり

●杜氏語る。

「新潟で酒米を作り、八百津で酒を造っています。つまり百姓であり杜氏。

理由は一つ。原料と製法の両方にこだわりたいからです。

酒米は山田錦と並ぶ「五百万石」本来は60株植える所を50株にして収量を抑え、酒米にいいという大粒の米に育てます。

それを八百津に持ち込み「玉井の水」で仕込みます。味わいの決め手はこうじ菌の性格ですが、とにかく菌という奴は世話をしやればやるほど私の言うことをきいてくれるのです。だから納得するまで世話をす。まあ、とにかく一度呑んでみてください。」



杜氏の卵 誕生!

人紹介N02

宇野雅紀一級酒造技能士

酒造暦10年。

杜氏の登竜門である一級酒造技能士の国家試験に見事一発で合格! 高倉杜氏の下で技に磨きをかけています。

酒に掛ける情熱は人一倍熱く、努力家です。

岐阜県多治見市出身、2児のパパです。

趣味…野球、ドライブ、酒造り



県内の若手一級酒造技能士取得者は2名ほどです。

ちょっとフレイク

— 杉 玉 —
杉 玉 と は...?

杉の枝葉を束ねて球状にしたもので、造り酒屋のシンボルです。毎年新酒を搾り終わると新緑の杉玉を吊り下げます。

周囲の人々はそれを見て新酒の誕生を知ります。

茶色に染まる頃、お酒も熟成してきます。



辛口って?

お酒を飲んで、口の中でピリピリするようなお酒が辛口だと思われがちですが、それはアルコール度数の仕業です。

アルコールは熟成によってまろやかになります。年代ものの焼酎が決して甘口では無く超辛口なのですが甘く感じてしまうことと同様です。

発酵期間を長くするとにより、お酒は辛くなります。簡単に長くするといいますが、もろみ発酵中で酵母が弱ってくると、発酵が止まってしまい辛口のお酒にはなりません。酵母が弱らないもろみの管理が大切です。

元気なもろみ中の酵母を育てるのも杜氏の「技」です。もろみの糖分を酵母が食べて、糖分が少なくなると辛くなるのです。自然の化学ですね。

もろみって、ブクブクしてきれいですよ。



当社自慢の超辛口のお酒です。日本酒度は+10ありますがそんなに辛く思えないかも...

甘辛を表わすのに使われる表です。+ほど辛く-ほど甘いです。日本酒度と言います

+10
あんどん爛
(辛)
+3
玉柏
±0
(甘)
-3