

杜氏自らが組み立てた木桶で醸した日本酒(第二弾) 木桶生もと 純米酒 原酒 ver.2.0

賀茂鶴オンラインストアで限定販売



賀茂鶴酒造（広島県東広島市西条、代表取締役社長：石井裕一郎）は、杜氏自作の木桶を使用した本格的な伝統的酒造りに挑戦しています。

酒造りにおける木製道具の価値が見直されている今、木桶を使用する蔵は各地にあります。しかし、造り手自らが「木桶を組み、仕込んだ」お酒は多くありません。

四号蔵・中須賀杜氏が取り組む自作木桶による試験醸造の第二弾「木桶生もとver.2.0」は仕込み蔵を替え、伝統の「八号蔵」で醸しました。あえて第一弾(ver.1.0)からスペックを変えず、醸す環境、蔵付き酵母の違いがどれだけの変化を生むのかを試みた純米酒原酒です。

始まりは2018年。木製桶の自社補修・製造を目指す社内プロジェクトが立ち上りました。

木桶や木製の甌（こしき）は保温性や調湿性に優れているため、古くから酒造りの現場で使用されてきました。しかし戦後は、扱いが容易でメンテナンスの手間が少ないホーロータンクやステンレスタンクに取って代わられ、仕込み用の大型木桶を手掛ける桶屋は、全国で大阪・堺の藤井製桶所一軒のみに。その藤井製桶所からも桶師の高齢化を理由に、大型木桶の受注を停止したいという一報が届きます。

藤井製桶所製の木製甌を使用していた賀茂鶴酒造では対応を迫られ、思いきって藤井製桶所の桶師・上芝氏、藤井氏に技術指導を依頼。中須賀をはじめとした若手醸造社員を中心に、自ら木製甌を補修しました。

このことは、その後の木桶仕込みに挑戦する大きなきっかけとなりました。



大阪・堺の藤井製桶所で技術指導を受ける

2022年の夏、木桶プロジェクトのメンバーが藤井製桶所を訪れました。泊りがけで技術指導を受けながら、第一号の大型木桶の製作にチャレンジ。メンバー自らがかんなで木材を削り、竹で籠（たが）を編みました。

そうして出来上がった木桶。

「いつかこの木桶でお酒を醸したい。」

そう願ったものの、木桶を使った酒造りのノウハウが現在の社内には少ないとため試験醸造から始めなくてはなりませんでした。

広島に戻った中須賀は、小型木桶を組み立て、少量の醸造から始めることに。

木桶仕込みは、木桶のなかで育まれる酵母などの菌類とその酵素が酒に深みを与えることで独特の個性が生まれます。その個性を生かしながら、雑味のないきれいな酒質を表現するために、たどり着いたのが「生もと造り」でした。

酵母はもちろん、乳酸も無添加。

米と水、蔵内に棲みつく様々な微生物の力で発酵させる、いわば”蔵の力を活かす”生もと造りです。



完成した第一号の大型木桶

第一弾では、ノウハウのない中、手探りの作業が続きました。しかしその分、分量やタイミング、各工程の勘どころのようなものが、深く身についたと中須賀杜氏はいいます。

今回は、中須賀杜氏が慣れ親しんだ四号蔵から八号蔵へと仕込み場所が替わり、不安がなかったわけではありません。しかし前作での経験を礎にして「ver.2.0」の仕込みは想像以上に順調に、確かな手応えとともに進んでいきました。

搾ったばかりのお酒は、非常に香り高く、米の旨味も「ver.1.0」以上に感じる仕上がりでした。

その一方で、搾りたてならではの「若さ」や、ほのかな「辛味」が顔をのぞかせます。賀茂鶴らしい柔らかな口当たりを引き出すには、やはり適度な熟成期間が必要だと判断しました。より円熟した味わいを目指し、夏以降は保存環境を常温に切り替え、変化を丁寧に見守ることに。

およそ一年の熟成期間に経て、酒質に変化が生まれました。飲み口に柔らかさが加わり、口に含むとほのかに木の香り。酸味と米の旨味が調和し、後味にはすっきりとしたキレがあります。

試験醸造を重ねる中で、木桶仕込みの経験とノウハウを着実に蓄積し、「木桶生もと」を磨き上げてきた中須賀杜氏。渾身の一本「木桶生もとver2.0」は賀茂鶴オンラインストア限定で販売中です。小型木桶による醸造のため、ご用意できる本数には限りがあります。一期一会の味わいを、ぜひご堪能ください。



木桶生もと ver.2.0 純米酒 原酒

- 杜氏による自作木桶
- 生もと仕込み
- 四号蔵 蔵付き酵母
- 広島県産山田錦
- 内容量 720ml
- アルコール分 20度
- 原材料名 米(広島県産)、米こうじ(広島県産米)
- 原料米 山田錦 100%
- 精米歩合 69%

賀茂鶴オンラインストア限定商品

価格: 2,420円 (税込)

https://shop.kamotsuru.jp/SHOP/kiokekimoto_test_02.html

社　名 賀茂鶴酒造株式会社

創　業 明治 6 年 (1873 年) 9 月 9 日…酒銘 「賀茂鶴」と命名

法人設立 大正 7 年 (1918 年) 8 月 28 日…株式会社に組織変更

事　業 清酒「賀茂鶴」の醸造および販売

資本金 10,000,000 円

代　表　者 代表取締役社長 石井裕一郎

所　在　地 本社・醸造蔵

〒739-0011 広島県東広島市西条本町4番31号

TEL 082-422-2122 FAX 082-422-2340

▼ 写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先 ▼

賀茂鶴酒造 広報課 担当 新谷 TEL: 082-422-2122 FAX: 082-422-2340

賀茂鶴酒造 オフィシャルサイト <https://www.kamotsuru.jp/> Email: shintani@kamotsuru.co.jp

お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。