

# Branch Spirit

## 北日本支部

### 出羽桜酒造株式会社の紹介

仲野あかり

#### 出羽桜の歴史と山形の風土

出羽桜の創業は1892年。酒蔵がある山形県天童市は、東京から北へ350 kmに位置し、約60,000人の人々が住む小さな町です。天童市は周囲を高い山々に囲まれた盆地であるため、夏は30°Cを越える暑い日が続く、冬は1 mを越える深い雪に覆われます。このような気候風土により、お米・果物などの一大生産地となっています。清らかな雪解け水が豊富に存在するため、山形県には52の酒蔵が存在します。

#### 出羽桜の社は「品質第一」

出羽桜の創業者である仲野家の先祖は、天童に広大な田畑を所有する大地主でした。創業当初より品質第一を掲げ、高品質の酒造りに邁進してきました。長年にわたり吟醸酒“Premium Sake”を造り続け、日本酒業界の品評会（コンテスト）にも積極的に出品してきました。日本で一番権威のある品評会である「全国新酒鑑評会」では、12年連続で最高位である金賞を頂きました。

#### 他に先駆けて吟醸酒の販売を開始

長年にわたり吟醸酒を造り続けてきた出羽桜は、吟醸酒を品評会のためだけでなく、一般の人々のために市販することを決意しました。1980年に他に先駆けて「桜

花吟醸酒」の販売を始めました。その当時、吟醸酒という言葉は一般の方々には知られていない言葉で、酒蔵の関係者のみを知る言葉でした。出羽桜は吟醸酒を、一般の方々が手の届く価格で販売を始めました。吟醸酒の「フルーティーな香りと、淡麗でふくよかな味わい」は、あっという間に高い評価を得て、日本に「吟醸酒ブーム」を作り出すきっかけとなったと自負しております。桜花吟醸酒は吟醸酒の代名詞的な存在となり、「出羽桜＝吟醸酒」の評価を得るまでに成長することができました。

#### 吟醸酒の代名詞 桜花吟醸酒

吟醸酒が広まる中で、桜花吟醸酒は数々の栄誉を頂いてまいりました。地酒のランキング本である「地酒人気銘柄ランキング」（発行元：フルネット）において、桜花吟醸酒が「吟醸酒」部門で12年連続第1位を獲得。桜花吟醸酒の高い香りは化粧品業界からも注目され、Max Factor社の化粧品「SK-II」の香りの開発にも貢献しました。2011年には英国王室御用達の英国最古のワイン商「BB&R」が、同社の歴史上、初めて取り扱う日本酒として採用され、世界中のお客様への販売が始まりました。

#### 完全手造りの吟醸酒

出羽桜は熟練した蔵人の手作業により酒造りを続けてきました。生産地のはっきりした原料米を購入し、自社の精米場で丁寧にお米を磨きます。出羽桜は平均で玄米を約50%まで磨いた白米を使用します。玄米の外側に存在するタンパク質、油分、ミネラル分などを取り除くことにより、雑味のない綺麗な味わいが生まれます。玄米を半分磨くのに必要な時間は約50時間。丁寧に割れないように低温で磨きます。また、お酒の仕込みの際には、人間が管理できる小さな仕込みを行います。そうすることにより、微妙な温度コントロールが可能となり、できる酒の量は少ないですが高品質の酒が生まれます。精米からお酒を搾り終わるまでの期間は約60日間。機械に頼ることなく、手作業で高品質のお酒を仕込んでいきます。

#### 吟醸酒を最高の状態でお届けする貯蔵管理

出来上がった吟醸酒を、最高の状態でお届けするのが酒蔵の責任です。出羽桜は全生産量をマイナス5°Cで貯蔵できる貯蔵設備を保有しています。また、三菱レーヨンの共同開発により、全国で初めて「脱酸素装置」を導入しており、お酒に含まれる酸素を除去した後に、マイナス5°Cの貯蔵庫で熟成させます。そのため、お酒の



酒蔵全景

酸化による劣化を防ぎ、年間を通して高品質の吟醸酒を出荷することができます。

### 吟醸酒の香りを逃さない「加熱殺菌方法」

吟醸酒の一番の特長は、フルーティーな香りです。酵母が生みだした香りを、加熱殺菌工程で揮発させないために、出羽桜は特別な方法を用いています。お酒を搾ってから一度も加熱されていない生酒をビン詰めし、王冠をします。その後、熱いお湯の中にボトルを1本1本入れ、お酒の温度を65°Cまで加熱し殺菌します。この方法ですと、王冠がされているため、香りが揮発することはありません。時間と手間隙はかかりますが、吟醸酒の香りと味を逃さない最良の方法であると確信しています。

### 時代を先取りした商品開発

出羽桜は多様化するお客様のニーズにお応えするため、さまざまな新ジャンルの商品を積極的に開発してきました。生酒、低温長期熟成酒、にごり酒、スパークリング吟醸酒、アルミ缶入りの吟醸酒など、日本酒の楽しみ方がどんどん広がっています。

### 世界に広がる吟醸酒

出羽桜は1997年より吟醸酒の輸出を本格化させまし

た。現在では、世界約25か国の国々に吟醸酒を輸出し、世界中の人々に楽しんでいただけるようになりました。日本文化の一つである吟醸酒の輸出を通して、「Ginjo」を世界の共通語にできるよう努力しております。酒造りに興味がございましたら、蔵にお越しく下さい。（事前にご予約お願い致します）11月から3月まで、酒造りの様子をご覧いただけます。また、酒蔵の隣にある「公益財団法人 出羽桜美術館」では、李朝工芸品、斎藤真一画伯の作品を中心に、美術品の展示を行っています。

### 東京大学農学部との交流

弊社代表が東京大学農学部の非常勤講師を勤めている関係で、毎年東京大学農学部の学生を対象に酒造り研修を行っています。11年目となる2015年は15人の学生が研修に参加しました。研修では、製造工程の見学・講義の他に、酒母の仕込みを体験して貰いました。

若者のアルコール離れが進む中、若い世代に日本酒を知ってもらうことは非常に重要なことだと思います。若い世代の方にもっとアルコールに慣れ親しんでいただき、人生を語っていただきたい。そのためにも、このような取り組みを続けていきたいと考えております。



東京大学の学生の研修の様子1



東京大学の学生の研修の様子2