

がもん!



加茂でがんばる素敵な商売人
(AKINDO) をご紹介します!



今回の AKINDO

雪椿酒造(株)

社長 鈴木一陽 さん(左)

杜氏 飯塚泰一 さん(右)

来年で創業220年を迎える「雪椿酒造」の鈴木社長と杜氏の飯塚さんにお話を伺いました。

まずは会社の歴史を教えてください。

鈴木さん・創業は1806年(文化3年)です。当時は「丸若酒造」という名前前で加茂では一番古い造り酒屋として営業していました。1987年に、全国的な酒造グループ「世界鷹小山家グループ」に加入し、その後も伝統を守りながら酒造りを続けています。

雪椿酒造のお酒の特徴は何ですか?

鈴木さん・2011年から「純米酒」だけを造る「純米蔵」として舵を切りました。純米酒というのは、米・米麹・水だけで造られる日本酒のことです。アルコールや糖類などの添加物を一切使わないお酒です。その頃、県内には90社ほどの酒蔵がありました

が、純米酒だけに限定した蔵は私たちを含めてたったの3社ほどもありませんでした。

お二人は、この蔵でずっと働いていらっしゃるんですか?

鈴木さん・私は埼玉県にある(株)小山本家酒造から社長として出向していて、雪椿酒造が3つ目の蔵になります。これまでは小山本家酒造で3年、京都にある京姫酒造で6年間社長を務め、去年の10月から加茂に来ました。大学で「水の分析研究」を専門に学んでいましたが、その経験が今の仕事に繋がっています。

飯塚さん・私は全く別の業界で働いていたのですが、縁あって酒造メーカーに営業職として入社しました。そこで出会った運命の恩師の導きにより、酒造りの奥深さに魅了され、造り手の道へ進むことを決めました。その後、雪椿酒造の前代の杜氏で

あり、もう一人の恩師でもある方から「うちでやってみないか」と声をかけていただいたことが大きな転機となり、2011年に雪椿酒造に入社。以来、杜氏として本格的に酒造りに携わり、醸造最高責任者を務めさせていただいています。

杜氏になつて「雪椿のお酒」があるそうですね。

飯塚さん・うちの酒の最大の特徴は、「雪椿酵母」です。加茂市の花で採った天然酵母を使っています。この酵母で仕込んだお酒は、華やかな香

新しいお酒があると伺ったのです。

鈴木さん・1本目にご紹介するのは「越乃雪椿 純米吟醸原酒 雪椿酵母仕込み Premium」(写真①)です。もともと人気の高い商品でしたが、より洗練された味に進化しています。特徴は原酒でありながらアルコール度数を従来(17度)より低めの14度に抑えている点です。そうすることで軽やかで口当たりの良い酒に仕上がりました。実はこの「アルコール度数を下げながら味の深みを保つ」というのは酒造りに対して非常に難しいこと、高度な技術と経験が必要なんです。まさに職人の技が光る一本と言っても過言ではありません。



①市内小売業・オンラインショップにて販売



②オンラインショップのみ販売

飯塚さん・もう1種類は、「TAIICHI蔵付酵母(写真②)」です。これは偶然から生まれた特別な一本。仕込み中に思わぬ失敗があってもろみを調べたら、長い間、蔵に自然に棲みついていた野生酵母を発見しました。絞ってみると驚くほどの甘さで、まさに奇跡の味!そこから、改良を重ね純米大吟醸として完成させました。空気にふれることなく即、瓶詰めをするという製法を採用して、鮮度と香りを閉じ込めた自信作。ネーミングは私の名前「泰一」からきていますよ。

お二人の酒造りへの想いをお聞かせください。

鈴木さん・これからも伝統を守りつつ、常に一歩先の酒造りを目指していきたいと思っています。

飯塚さん・日々精進し、お客様の好みに寄り添いながら雪椿酒造ならではの個性や魅力を存分に生かした酒造りを続けていきたいです。

ありがとうございませ



【HP】

雪椿酒造(株)

住所: 加茂市仲町3-14

TEL: 0256-53-2700

【公式オンラインショップ】

<https://yukitubakishyuzo.stores.jp/>