

中田英寿氏がこの旅でまず選んだ酒蔵は1716年創業、300年の歴史を持つ来福酒造。茨城県内でも屈指の古い蔵だが、十代目の現当主・藤村俊文氏による独創的かつ革新的な酒造りで全国から注目を浴びている蔵だ。20種類を超える酒米それぞれの特徴を考慮しながら、多彩な酵母とマッチングさせて醸す来福酒造の酒。その味は、SAKE COMPETITIONをはじめとする品評会でも素晴らしい評価を得ている。中田氏はそんな次世代の日本酒文化を牽引する酒蔵を訪れた。



茨城地酒 に・ほ・ん・も・の

可能性を追求する酒蔵

来福酒造(筑西市)

中田氏と共に海外での日本酒イベントにも参加してきた来福酒造。2014年ブラジルW杯開催時には、日本を代表する酒のひとつとしてサンパウロに上陸した。



中田英寿と来福酒造

来福酒造を、中田英寿氏が初めて訪れたのは二〇二二年のこと。来福と出会った頃の印象を、中田氏はこう振り返る。「いろんなことにチャレンジして、幅広く色々やりながらもまだ自分の方向性というものが出し切れていない、悩んでいるから色々挑戦しているのかな?と感じました。これだけたくさんのお米を使って、多品種を造っているところはなかなかないので……」。その後、CRAFTSAKE WEEKをはじめ国内外のイベント出展やSAKE COMPETITIONでの受賞。そして今回の再訪を経て、その印象は変化したという。「ここ数年の設備投資なども含めて、いろんなことをやりながらも、藤村さんは来福の進む形というものをきちんと考えているんだなと。本当に良いお酒をつくるっていうことを考えている。消費者の皆さんに良いお酒を届け、より楽しんでもらいたいという意志が伝わってきます」と中田氏は話す。

今回の来福は、三年ぶり三回目という中田氏。「藤村さんのところに来ると、毎回新しいものがあるから面白い!」という中田氏の言葉通り、たった3年の間に更なる進化を遂げた来福酒造。スパークリング日本酒の醸造、新たなジャンルに踏み出していた。近年、若い女性を中心に人気を集めている発泡日本酒のジャンルだが、来福は二〇一九年のSAKE COMPETITIONスパークリング部門で第二位を獲得。中田氏もスパークリングの造り方は

まだ見たことがないそうで、興味をそそられている様子。「スパークリングガスを入れる装置は」ガスをどれくらい入れるスピードで入れられるのか?イメー

ジとして、ゆっくり長い時間をかけてガスを入れたほうが抜けづらいんじゃないかな?……」中田氏の質問は、単なる日本酒好きのそれとは一線を画す専門的なもの。技術面、更には器具の種類、具体的なメーカー名までも挙げながら、藤村さんと議論を交わし続ける。

基本的に来福の酒造りにNGはなく、やってみたくも思ったことは躊躇せず何にでも挑戦してみるのがこの蔵だ。そのために必要な設備への投資は惜しまない。それは貪欲なまでに美酒を追求する藤村氏の姿勢の表れでもあると言えよう。

個性が花ひらく 花酵母

機材がひしめく室内を抜け、二階へ上がる。洗米や蒸米の工程について藤村氏から説明を受けながら、麹室、そして酒母室へも足を運ぶ。

酒を語る上で、重要な役割を果たす酵母。来福酒造では、天然の「花酵母」を取り入れている。文字通り花からおこした酵母で、同蔵ではベゴニアやアジサイ、タンポポ、サクラなど多種多様な花酵母を使用。花酵母の分離に成功した東京農業大学の中田久保教授は藤村氏の恩師だそう。蔵に酵母の培養施設を備え、仕込みに使用する花酵母は全て自家培養している。