

誕生、常陸杜氏



—茨城県の酒蔵の特徴について教えてください。

材料も造り手も異なるので、なかなかひと括りでは表現し切れませんが、近年は各蔵の個性が光る傾向にあります。酒の品質を示す一つとして、全国や地域規模など色々な単位で鑑評会、コンテストが開かれています。ここ数年の間、茨城の酒の評価は上昇し、酒造技術がレベルアップしていることが目に見える形で現れています。特に純米酒などの中間クラスの酒のクオリティーが上がリ、各蔵で「こういうお酒を作りたい」という具体的なイメージが味、香りなどに反映されている酒が増えてきています。そういった選択肢がたくさんある中で、バックグラウンドにある酒、蔵のストーリーも楽しんで貰いながら、お好みの一本を探す旅に出たいと思います。

—特に注目を集めている酒蔵は？

一つは石岡市にある府中誉の「渡舟」。幻の酒米「渡船」での酒造りを復活させたことで以前から全国で話題の蔵となっており、風味や希少性ともに、オンリーワンの一本です。近年はフレッシュで少々ガス感を残した現代風に仕上げ、これまで日本酒を飲んで来なかった若い方にも受け入れられ

武田文宣

茨城県産業技術イノベーションセンター技術支援部フード・ケミカルグループ長。清酒製造技術指導、酵母培養や分離、貯蔵酒製造状況調査などで県の酒造業界を支援。



—昨年、茨城県酒造組合は「常陸杜氏」の認証制度を設立しました。どのような経緯で誕生したのでしょうか？

創業何百年という蔵もある茨城の酒造りの歴史を紐解きますと、新潟の越後杜氏や岩手の南部杜氏の集団に委ねる習慣が近年まで残っていました。しかし30年程前から全国的に地元の蔵の社員、経営者が造るスタイルに変化し、茨城でも4分の3程の酒蔵は地元の造り手になっています。酒造りが地元主導にシフトしていく中で、地域の杜氏を育成し、酒造技術を上げていかなければなりません。そのため、茨城県酒造組合から醸造技術や

るようシフトしています。やわらかい味わいでスイスイ飲めて、後味も美しい。「大観」で知られる日立市の森島酒造は、昨年から主銘柄を「富士大観」にリニューアルし、新たにセカンドブランド「森嶋」を誕生させました。透明感のある酒質にキレイな酸味が、食事の合間に心地良くいただけるお酒です。中身だけでなく、思わず手に取りたくなる品格溢れたラベルも相まって、これからブレイクする可能性を秘める逸品です。筑西市の来福酒造は県内で最も勢いのある酒蔵。花酵母を使用し、時代を捉えた酒は全国にその名を轟かせています。