適した猪名川町では、昔から日本酒が造り続けられてい善四季折々の日本の行事に欠かせない日本酒。酒造りに







鎌屋 郁子

本田 さとみ

と、その伝統の味を支える人々をご紹介します。と、その伝統の味を支える人々をご紹介します。辺酒造から、地酒「花衣(はなごろも)」ができるまで、現名川町内で唯一の酒蔵川 辺 造 の 益 史

20年に、六瀬村、中谷村(現業。企業統合令により、昭和(1772~1780年)に創(三浦和夫社長)は、安永年間 「花衣 (はなごろも)」に統一になり、それと同時に酒銘も になり、それと同時こ酉名らにあった5つの蔵元がひとつ 咲く桜の花のように、 猪名川 しました。酒 津に 町)、東谷村(現川西市) ある川辺酒造 のように、清酒界四銘は猪名川町に

今に伝えています。一 上方から江戸へ渡る「下り 「 花衣 L は伊丹酉の伝統をを込めて命名されたそうです。 法を確立させた最初の清酒で伊丹酒は、現在の日本酒の製の中で高い評価を受けていた 歴史を受け継いでい の 地であり、そ 酒の伝統を る蔵

花王となるようにとの願 る「下り酒」 衣

初めて酒を搾り出す作業をいいます。暖房の入っていないいます。暖房の入っていないで出来た上等の酒粕です。アで出来た上等の酒粕です。アで出来た上等の酒粕です。アで出来た上等の酒粕です。アはました。しかし、しばらくしました。しかし、しばらくしました。しかし、しばらくしました。しかし、しばらくしました。しかし、うるでは、今季出来た「もろみ」から、今季出来た「もろみ」から、今季出来た「もろみ」から、今季 まろやかな味に変わり、 すると空気に触れて酸化し、

> なりま こか加 後、

し 酒 熟 熱

ま花成殺

ただきました。 酒「花、 花 私達も立ち合わせて 11 月 衣 18 旦 衣 の初 の 搾り 迈酒 が 蔵 初 い行

れ、海年

衣さ菌そ酒せごほの原 0 たがせのしにてりど中酒 0 原完、後てなるを置には 酒 こ ろを置に 3 次き 10 日 3 日 酒の タ は日 日ンこ5問クの7 で す。生さに間クの

ま り し た す が ま 飲 た す 1) < ょ なり 飮

1)

初搾りとは新米を使

て

酒造りの行程 も 酵

複

雑でデリケート

蒸米(その 部で麹を作る) ろみ (蒸米、 麹、 母、 水を仕込んで発 上槽(圧搾) ろ過 火入れ(低 温過熱殺菌) 貯蔵 (熟成)

指し、また日本酒のイメージアが減少してきました。その後、伴い、昭和50年を境に生産量伴い、昭和50年を境に生産量まさに日本人の酒。しかし、日まさに日本人の酒。しかし、日 朝一番に蒸しあがった酒米 ものは受け継がね

は消費者に 不足 を で補うため、 ます。 実に見直され の ・タ化している。は酒造りた を て

れま

プを図 た。 「る た の結果、 努 知果、日本 本ね酒て

米から造られる日本酒は、

を主食とする私達にとっ

ものに変わりありませ生き物で、育てていくのような形であれ酒はりも一つの形です。ど らの手作業中心の酒造のおであり、また川辺の形であり、また川辺の一つ な酒造りの工程には、 h す。これは時代の流 ンピュー

欠でしょう。「良いもやはり人の判断が不可

達は応援し静かに見守っていていこうとする町の酒蔵を私本当によい酒だけを造り続け った言葉には重みがあります。と杜氏の中島さんがおっしゃのは残り、受け継がれていく」 きたいと思います。

工程があり、

島美智夫さん

68

作業をするのが、蔵人と呼ばれる人達です。

日本酒造りは複雑な

杜氏の長

杜氏の指示のもと

の一切の責任を任され作業を進めていきます。

氏とは酒蔵の中で、

酒造りの中心となる人のことで、

酒造り

年の経験とそれに支えられた勘が酒の出来ばえに大きく関わり

高度な技術が必要とされます。そのため、

川辺酒造で親しみを込めて「おやっさん」と呼ばれる杜

酒造

IJ

の厳

さを感

. 町は酒造りに最適な環

朝晩の強い冷え

今年の酒の出来は上々です 川辺酒造杜氏 中島美智夫さん

Q:ご出身はどちらですか?

A:兵庫県美方郡です。この辺りは昔から杜 氏が多く、美方郡周辺の杜氏は「但馬杜氏」 と呼ばれています。

Q:酒造りに携わる期間は?

A: 例年10月中旬から翌年の3月末まで、5 カ月間の単身赴任です。

しんしんと冷えた蔵の中で行われる初しぼり

A:朝6時から夕方4時30分までが仕事の時 間ですが、酒は生きものですから、夜も見回 りをします。

Q:今年の酒の出来具合は?

A:今年の米は粒ぞろいで大変良い米でした。 また気候面では秋に急に冷え込んだため、よ い酒が出来ていますよ。

お ま

Q:中島さんの造ったお酒をPRしてください A:花衣は、昔ながらの手間ひまを掛け、手 作業中心で造られたものです。米も水も厳選 されたものを使っていますので、品質には絶 対の自信を持っています。猪名川町で造られ た酒をぜひ味わってください。 隣で収穫されます。 そして酒に適した米 い伏流水を原水とす 込みと猪名川上流の 境にあります。朝晩

ててす 蔵 30 む 麹 蒸 た れ 原 いいり 人 度 シ ま に 恭 酒 の 酒 川 た ま つ 達 シ ま に 恭 正 ま 況 度近くあります。その中でっ) と呼ばれる部屋だけはにするための麹室 (こうじ ます。 達はむしろの上に蒸米を 蔵 を造る予定です。それぞ ただきまし け、 種麹を散布したものを の中で行われますが、程は、しんしんと冷え 。私達も中に入らせ、手で揉む作業をし

> わってきました。 に、手作りのたいへんさが伝 さと中の熱気の差に驚くと共

流水を原水とする井戸水、 と猪名川上流の鉄分の少な

酒に適した米が町内と近



辺酒造では今季5万

တ

りたての原酒の試飲で、すっか傾けた人も多いと思います。 搾 傾けた人も多いと思います。搾達と美味しい料理を囲んで盃を 住んでいる町に伝統の酒蔵があ 家で盛り上がりました。自分の お正月は吟醸酒を奮発して、実 り花衣のファンになった私達。 ごされましたか。ご家族やお友 皆さんお正月はどのように過

しいですね。 ながわ特派員】