

世界的に評価された宗政酒造の酒造り

宗政酒造株式会社 杜氏・製造部長 大古場博文

世界的に評価された“旨口の日本酒”『宗政-15』

昨今、日本酒では淡麗辛口のお酒がもてはやされがちなか中、世界最大級のワイン品評会（IWC2015）の日本酒部門において、従来甘口とみられがちだった佐賀の酒が金賞を獲得した。

「一般的に「佐賀の酒は甘い」と言われていたので、敢えて「佐賀で最も甘い酒」を造ってみました」。IWC日本酒部門の純米吟醸酒・純米大吟醸酒部で金賞に輝いた宗政酒造の『純米吟醸酒-15』（『宗政-15』）を世に送り出した杜氏の大古場博文は悪戯っぽく笑う。

日本酒には甘口・辛口の目安となる日本酒度があり、数値が下がるほど甘口とされている。日本酒度-15 にちなんだ『宗政-15』は一見すると、超甘口と思われるがちだ。しかし、日本酒の味わいは、糖分だけでなく、酸度やアミノ酸、アルコール度なども関係しており、『宗政-15』では米本来の上品な甘味と、ほのかな酸味との絶妙なバランスによって独自の“旨味”が生み出した。

“飲みやすくしてキレがある”という『宗政-15』独自の旨口の味わいは、IWC金賞受賞に際して、「飲みやすい」「親しみやすい」などの評価を得ている。

かつて、日本酒においては、淡麗辛口の大ブームが巻き起きて、全国的な傾向になった時期もあったものの、今日では消費者の好みも多様化して大きく変化している。昨今、女性の愛飲家も増えてきているという背景もあって、飲みやすいお酒や甘めのお酒なども人気を集めている。

このようなライフスタイルや消費行動が変化していく中で誕生した『宗政-15』のIWC金賞獲得という世界的な評価を得たことは、ある意味で時代の変化を象徴する出来事だったといえそうだ。



肥前杜氏の流れを組み、酒造りに打ち込む

日本酒は、麹菌の働きで米を糖分に変えて、そして酵母の働きによって発酵させて造る醸造酒だ。

『宗政-15』の商品開発においては、飲みやすさとキレのよさ、そしてフルーティな香りのある酒造りを目指して、酵母も2種類用いるなどの試行錯誤を重ねた。そして、酒造りでの絶妙なバランスや醸造のタイミングを見出して、繊細な味わいや香りの良さを信条とする『宗政-15』独自の旨口を生み出したのだ。

古来、このような精緻で複雑な酒造りにおいて、酒造り職人の頭目が杜氏である。その杜氏の役割も時代や社会の変化によって変わってきている。かつて、杜氏は雲の上の存在とみなされていた時代もあったものの、「いまは昔と違って、みんなが力を合わせて造っていかないといけない」と考える大古場は部下との良好な意思疎通を図り、さらに部下の家族との交流も大切にしながら、酒造りのリーダー役を果たす。

その大古場が酒造りと出会ったのは、いまから30年余前の宗政酒造が工場を立ち上げた時だった。酒造りを志した大古場に対して、肥前杜氏の流れを組み、若い頃に酒造りを手掛けた経験がある父は一言、「酒造りは難しい仕事だ」と語ったという。

そして、宗政酒造において醸造用タンクの据え付けも自ら手掛けた大古場は以来、日本酒・焼酎の酒造りに取り組んできた。これまで打ち込んできた酒造りを振り返って、大古場は、「お客さまからの“おいしい、”という言葉が、大きな力になりました。その一言のために働いている気さえます」と相好を崩す。



地元の栽培農家とともに歩む酒造り

「今日の酒造りは、農家の方々とも対話しながら取り組んでいます」。大古場は、今日の酒造りの現場における取り組みについて明かす。『宗政-15』をはじめ宗政酒造の日本酒は、佐賀県産米の『山田錦』や『さかの華』などを原料にする。また、焼酎づくりにおいても地元の有田・伊万里で栽培する醸造特性に優れた二条大麦の新品種を原料とする。

酒造りの原料となる米や麦の種まきや刈取りについては栽培農家と打ち合せながら、生育状況の確認や品質の確保などに共に取り組んでいる。このような栽培農家との対話や交流を通じて、「米一粒、麦一粒でも社員が大事に取り扱うようになり、お酒の品質も着実に上がってきています」と、大古場は目を細める。

一方、地元の農家や農協も自ら栽培した米や麦を原料とした日本酒や焼酎への愛着も強い。特に新商品の発売時には、農家や農協の協力による普及・宣伝や販路開拓などで新商品が広がっていくケースも多いそうだ。

このような宗政酒造の日本酒・焼酎の酒造りによる販売増に伴って、原料となる地元の米や麦の栽培面積も増加していくことで地域をより豊かにしていくという好循環も生み出している。

「原料を栽培してもらおう農家の方がいて、飲んでいただけるお客さまがいるから、お酒を造ることができます。人と人とのつながりがあって、初めて酒造りができることを実感しています」。お酒は社会的な“潤滑油”にもなり得ると考える大古場は、真摯な姿勢で酒造りと向かい合う。



2016年の有田焼 400年において、“古代酒、造りに挑む

緑深き山々、黄金の実りをもたらす大地、清々しい流水、落ち着きのある町並み……。宗政酒造が日々、酒造りを営む佐賀県有田町は日本での磁器発祥地だ。そして、2016年には、有田焼創業 400 周年という節目の年を迎える。

いま、宗政酒造では有田焼 400 周年記念事業の一環として、地元の生産者に栽培してもらった古代米を原料にして、古代の文献に記された製法に基づいての“古代酒、造りにも挑戦している。

新たなジャンルでの酒造りに挑み続ける大古場は、「たしかに試行錯誤の連続で大変な面もありますが、だからこそやりがいと楽しみを感じます」と気概を語る。そして、「私たちに《現状維持》という言葉はありません。毎年、旨味を追究しながら、香りもあってキレがあり、色々な料理と合うお酒を手頃な値段で飲んでいただけるように様々なチャレンジをしています」と語る。その言葉通り、酒造りでのチャレンジ精神は、宗政酒造の“DNA、”といえそうだ。

いま、佐賀・有田の地において、酒を愛してこだわり続ける人たちによる“酒造りへの挑戦、”が、果敢に繰り広げられている。(文中敬称略)



商品紹介：大古場杜氏の推薦商品

『初しぼり』

推薦コメント

「厳寒期の酒蔵において、その年の1号もろみで仕込んだ新酒の生酒をしぼりたてのまま瓶詰めした『初しぼり』が、お奨めのお酒です。新酒のうち一番最初に造るお酒であり、今年の出来を占うことができます。12月に出荷する『初しぼり』は冬場の寒い時期しか手に入らないお酒であり、年末年始に家族や仲間などで語らいながら楽しんでいただけます。『初しぼり』がおいしければ、その後に蔵出しする純米酒や吟醸酒もおいしいので、「今年も宗政は頑張っている」と多くの方々に感じていただければ、造り手として嬉しく思います」。