



## COVER STORY

### 浅舞酒造株式会社

1917年(大正6年)創業。1968年(昭和43年)米・米麴だけで造る純粋天然醸造酒「陶然秋田心」を発売、好評を得る。昭和が終りに近づくとつれ日本酒の消費量が低迷し、試行錯誤の苦戦の日々が続く。そんな中、「平鹿町酒米研究会」が発足。生産者と連携し地元産酒米による酒造りに注力する。1991年には全国新酒鑑評会で金賞を受賞。以後1996年までの5年間、県内で初の快挙となる連続金賞受賞を達成する。「天の戸」の名は創業者柿崎宗光が「天の戸は静かに明けて神路山 杉の青葉に日影さすみゆ」という古歌から名づけた。

地元産の酒米とやわらかな湧水。  
酒を生み出し、愛してくれる人々。  
その調和こそ、天の戸のすべて。



#### 田んぼから純米酒

年間の製造石高1,000石(1石=100升)。今でも秋田県内で最も石高の小さい蔵のひとつである横手市平鹿町の浅舞酒造。この酒蔵が大量消費の時代を経て日本酒の役割を見直したとき、選んだ道は、地域農家が丹精して育んだ酒米を原料とした酒づくりでした。現在は生産される酒の全量が蔵の半径5キロメートル以内で収穫された酒米で醸されています。米を育てる田んぼの水と仕込みの水が同じ水系にある。この真似できそうで出来ないとおきの事実が代表銘柄

「天の戸」のブランド力となっています。とはいえ、収穫地を限定した酒づくりは生産管理という点において、聞こえほど簡単なことではありません。それでも、杜氏の著書で皆の知るところとなった「夏田冬蔵」の言葉の通り、蔵人も名を連ねる農家グループ「JA秋田ふるさと平鹿町酒米研究会」との二人三脚によって1992年から徐々に良質な地元産酒米を原料に採用。今ではコンクール用の大吟醸から精撰まで、その石高のすべてを「地元産の特別栽培米(※)による純米酒」とした、地域の誇るべき純米蔵です。

※減農薬・減化学肥料栽培の米

#### 変わってゆくこと、 変わらないこと。

日本酒は御神酒などに代表されるように、ハレの日に振る舞われ、日本人の交流と文化を支えてきた酒。そして今、日本酒にできることは「日々の暮らしの質をほんの少し高めのお手伝い」というのが急逝した先代・柿崎秀衡社長の言葉。喜びの日は盛り上げ、辛いときにはそっと支えとなる。そんな良き友のような酒づくりを旨とした思いを、

柿崎常樹社長と蔵人達が引き継ぎました。製造工程も昔と変わらず、その多くが蔵人の手仕事に委ねられています。口に運ばれる瞬間を思いながら、受け継いだ道具で、直に感じる香りや手触りなど、人の五感を信じて生み出される地域の酒「天の戸」。“従業員すべてが蔵人”を合い言葉に一人が何役もこなしチームワークで生み出す“和醸良酒”が、歴史ある浅舞の町並みに今日も活気をみなぎらせています。

#### 浅舞酒造株式会社

tel.0182-24-1030 横手市平鹿町浅舞字浅舞388  
<http://www.amanoto.co.jp/>