

## 七蔵の 取り組み

佐久商工会議所会員の七蔵では、日本酒及び焼酎において付加価値の高い製品を生み出すと、各蔵それぞれの取り組みを行っている。佐久の酒のチカラは、個々の蔵のチカラの結集だ。



「和」を集めて  
こだわりの酒造り  
【土屋酒造店】

品質設計から、米の選定、こうじづくり、仕上がりに至るまで、自分の目で確かめながら心血を注いで造るのが「深山桜 和和」。米のうまみを活かした自信作で「和の心で、和らぎ、和んでほしい」という願いが込められている。特別純米酒と純米吟醸酒の2種類。



酒を愛する仲間と  
米の有機栽培から  
【土屋酒造店】

「気に入った酒米で、酒を造ろう」と、仲間たちと2000年に「佐久酒の会」を設立。会員自ら有機栽培で育てた米を使って醸す。そして、完成を皆で喜びを分かち合いながら飲む。コクとまるやかな味わいの酒「酒愛」は、酒を愛する人たちの「酒愛」の結晶だ。



伝統の酒蔵から  
佐久産イモ焼酎  
【戸塚酒造店】

寒竹は酒造好適米100%、米アルコールのみを使用。品質一筋350余年伝統の技で仕込んでいる。一方で、佐久では珍しいサツマイモの焼酎造りをしようと、遊休農地を借り、原材料作りから着手。米春には販売の予定。どんな味に仕上がるかお楽しみ。



日本棚田百選の  
こだわりの米で醸す  
【伴野酒造】

地酒というからには、地元の米を使って醸す。そんな考えのもと、理想の米探しから始め、その中で生まれたのが、日本棚田百選にも選ばれた上田市稲倉の棚田で栽培した米で造る「澤の花 特別純米」や、永井農場契約栽培米の「澤の花 ささら 超辛口吟醸」。



日本でこだけ  
寒を生かした「凍米」  
【木内醸造】

寒い気候を活かして造るのが「凍米」。蒸かした米を一晩広げておく、翌朝には凍った状態に。それを掛け米として使う。米の中のタンパク質が分解されるので、雑味のないすっきりとした酒になる。この造り方をするのは、全国でも木内醸造の凍米だけ。



飲んで美しく  
【千曲錦酒造】

日本酒の持つ素晴らしい力をもっと広げようと、飲むお酒はもちろんだが、別の側面から可能性を見出したのが化粧品「美肌仕込モイスチャージ」。保湿性の高い日本酒のアミノ酸で、うるおいのある肌。飲んで美しい、体につけてもいい日本酒の魅力を知ってほしい。



多彩な焼酎に生かす  
【至善酒造】

農産物などの地域資源を活用しようという行政や生産者団体から、数多くの依頼を受け、様々なアルコール飲料を生み出している。中でも焼酎は、そば、米はもちろんだが、辛味大根、かぼちゃ、レタス、栗など焼酎にいれたいとまらない。それも清酒造りの熟練の技術があってこそ。

サケテラスって何？

佐久の酒造会社の若手後継者の集まりが「佐久若葉会」。後継者同士による情報交換など、タッグを組んで、日本酒業界を盛り上げていくのが最大の目的だ。象徴的な活動として注目されているのが「サケテラス」。「サケテラス」とは、酒とカフェテラスの造語。酒を気軽に立ち寄って飲んでもらおう、というのが言葉の由来で、その名前からも感じられるように、単にお酒を飲む空間を提供するだけではなく、空間演出に工夫を凝らし、そ

## 佐久の酒の未来を切り開く

佐久若葉会  
戸塚酒造店 戸塚繁さん

では若葉会のメンバーがお酒にまつわる話をする場所にもなる。

ただ商品を並べ試飲だけでもらう物産展では消費者に伝えられない蔵元の想いがある。消費者とつながる接点を持ちたいというのが、メンバーひとりひとりの思いだった。ゆとりと飲むスタイルができることによって、酒のことをより深く知ってもらえる機会となった。

佐久の酒を広める  
今年で8年目を迎える。当初、軽井沢

で観光客を対象にスタートした企画だったが、年々場所も変えながら参加者の変化も見られるようになった。真祥寺を会場にお寺という今までにない新鮮な空間を提供するなど、新しい「サケテラス」は好評を博した。そんな空間を楽しもうと、最近では地元での参加者が大部分を占めるようになった。

消費者と直接話すことは、造り手として貴重な機会。サケテラスの参加者からは、驚くほど専門的な質問を受けることも。中には米作りから一緒にやろうという話も持ち上がるなど、酒のことを愛してきていることを実感し、メンバー個々に可能性を感じている。



サケテラスにて。空間演出された場での酒は、より味わい深い。

この取り組みは、噂を呼び、東京のホテルから佐久の酒を集めたイベントが行われるきっかけにもなった。佐久の酒をもっと広く飲んでもらおうと、積極的に東京などに出て行くという動きもある。こういったイベントが行えるのも、若葉会のメンバーのまとまりのよさ。それが佐久の



佐久酒造協合理事長 土屋酒造店 土屋均さん

## 酒は人なり 佐久のおいしい酒を生む、 蔵人と自然



佐久のチカラ 2010.11

## 「自然が酒蔵」

酒造りに対して、気候風土など自然が果たす役割は大きい。その点において、佐久はもともと恵まれた環境にある。

酒造りが盛んになった背景として、これら「気候風土」に加え、「米」「技術」の三拍子が揃っているからだと佐久酒造協合理事長の土屋均さん。

まず、気候風土。酒造りは腐ってしまうのが最大のネック。寒冷地の佐久は仕込みの時期に、病原菌の発生を抑えることができる。また水は酒づくりの命だけに、この水資源に恵まれていることが重要。鉄分、カルシウム、マグネシウムなど不純物が多いと酒造りには向かない。八ヶ岳水系の水は、適度なミネラルを含んだ軟水で、この軟水を使った酒は、まるやかで奥深い味になる。佐久の酒の特徴的な味だ。

続いて米。米どころの佐久は余剰米があつて多くの酒蔵が生まれた。しかし、本来、酒米として適しているのは、日照時間が長く、気温が高めの条件がよいとされる。佐久は酒米づくりにには標高が高すぎるといわれていたが、長野県の農事試験場と長野県酒造組合の共同開発で生まれた「ひとこち」を取り入れるなど地元産の酒米での酒造りも増えつつある。

## 蔵元同士が切磋琢磨

そして技術。酒蔵が多いことは、互いに

切磋琢磨しながら良いものを生み出すという意識が生まれる。昔は徒弟制度など閉鎖的な部分もあったが、今はいい酒を造りたいという熱意のある若手が技術を共有し、技術向上につながっている。最近では吟醸酒、純米酒など特定名称酒のように、コスト、手間暇かけた付加価値の高い製品が生まれている。鑑評会での実績もあり、全国的にも高い評価を得ている。

これらをまとめる人のチカラが、佐久の酒づくりを支えている。

「酒は人なり」なのである。

「楽しく飲んでもらい、百薬の長にしてもえれば。蔵元からのメッセージ。」

