

# 伝統的な製法に こだわり、 酒を醸す

犬山市南部の羽黒地区は、良質な地下水に恵まれた土地柄から、酒造りが盛んだった。明治時代には7軒の酒蔵があったという。現在もこの地に残る小弓鶴酒造では長期熟成の古酒が注目され、深い味わいと香りが人気を呼んでいる。

かつて小弓鶴酒造の酒蔵には貯タンクがずらりと並んでいた



酢の活動を均一に促進するため、樽でかきまぜる

## 酒銘にもある「小弓」は地名「小弓の庄」に由来

小弓鶴酒造の創業は嘉永元（1848）年。これは同社が保管している酒造株の証文による。中島郡築込村（現在の「宮市」）の平左衛門から、醸造免許である酒造株を譲り受けたとあり、記された年が嘉永元年だった。「調べたところ、それ以前から酒造りをしていたらいいことがわかってきました」と、6代蔵元で代表取締役の吉野淳夫さんは、根拠を挙げていく。

証文には酒造米高が88石2斗とある。始めたばかりの事業としては、かなりの量に当たるそうだ。「天山市史」や江戸期の羽黒村の古地図で、吉野家は代々庄屋を務めていたことが判明した。江戸時代、幕府は米政策として酒の醸造を奨励していた。全国各地で庄屋などが余剰米で酒を造った。吉野家も行っていたと思われる。

羽黒成海郷に鎮座する、鳴海柵神社の石燈籠に、吉野家の先祖の名が刻まれている。石燈籠は安永8（1779）年の寄進で、古くから神社と酒とは関わりが深く、この頃すでに酒造りをしていたとも推考できるので、と淳夫さん。

明治期の屋号は「吉野家酒店」。大正10（1921）年に「合資会社吉野酒造場」となり、昭和28（1953）年、「小弓鶴酒造株式会社」に改編した。銘柄も「小弓鶴」と命名。平安時代、丹羽郡一帯の荘園が「小弓の庄」と呼ばれたことに由来する。ほかに「幼川」という、五条川の上流域の古称から名付けた銘柄もあったという。

豊富で良質な水と伝統の酒造技術を大切に守り、今に受け継いでいる。

## 淡麗辛口が人気となる中 吟醸酒造りから手を引く

1990年代、吟醸酒ブームが到来し、以後、酒の風味は淡麗化していった。吟醸酒とは精米歩合が60%以下で、低温で長時間発酵させる吟醸造りで醸した酒である。精米歩合50%以下を大吟醸といい、醸造アルコールを添加しないものは純米の名称が付く。

米を削れば削るほど精白度は増し、きれいな酒ができる。フルーティで華やかな香りが人気の、旭酒造の純米大吟醸「獺祭」の精米歩合は23%だ。「かつては吟醸酒も造っていた、昭和13年には日本酒造協会から愛知県で唯一、優等賞をいただきました。しかし、私どもが求めたのはあまり米を削らず、昔ながらの麹蓋を用いた麹作りと山麴仕込みによる、濃醇にして軽快な酒でした。ですから、吟醸酒のようなきれいな酒から手を引いたのです」

伝統的な山麴造りの味、小弓鶴酒造のkokoroと旨味のある酒を守つていくための決断だった、と淳夫さんは語る。

平成10（1998）年には「犬山ローレイ麦酒」の製造を始め、レストラン「犬山ローレイ麦酒館」を併設した。ドイツ産の麦芽とホップに、「小弓鶴」と同じく木曾川の伏流水を使用したビールは飲みやすく、深いkokoroが評判となった。



犬山ローレイ麦酒館 支配人

## 吉野正人さん

「芳醇な香りと旨味が特徴の「琥珀酔」には、チーズや燻製がよく合いますよ」と教えてくれた



小弓鶴酒造株式会社 代表取締役

## 吉野淳夫さん

「昔ながらの山麴仕込みによる、kokoroの豊かなお酒もぜひ味わってほしいですね」と笑顔を見せる

## 古酒の魅力の世界に発信 海外展開に意欲を見せる

「しぼりたて」や「生」といった新鮮な日本酒が好まれる一方で、ふくよかで奥深い味わいが楽しめる長期熟成酒のファンも徐々に増えてきた。淳夫さんも研究を積み重ね、昭和61（1986）年、ついに本格的な古酒の仕込みを始める。

「ワイン好きの義兄に誘われて、フランスワインの最高峰ともいわれるロマネコンティを飲み、長期保存した酒の味わいに触れました。日本酒でもと、古酒造りに取り組んだのです。毎年、一定量を専用のタンクで寝かせてきました。幸いにもその一



蒸しあがった米の余熱をとる「放冷」という作業

## information

### 小弓鶴酒造株式会社

犬山市羽黒成海郷70  
TEL 0568-67-0033  
http://www.koyumatsuru.jp

レストラン「犬山ローレイ麦酒館」では、「小弓鶴」「琥珀酔」も提供しているが、やはりクラフトビールが人気だ。パーティーメニューも豊富で、工場直送の生ビールと料理を届けてくれる「出張ビアガーデンProst!」もある。これからの季節、パーティーや忘年会・新年会などで利用したい。問い合わせ0120-676-784