

# 日本酒で乾杯

## 結城伝統の酒蔵の取組み

最近では和食がユネスコの無形文化遺産に登録や2020年に開催が決まった東京オリンピックの影響も受け、国内だけでなく世界からも注目を浴び始めている日本酒。そんな今だからこそ、伝統と文化に深く結びついている日本酒のことをこの国に暮らす日本人により深く理解してもらいたいという思いで、幅広い世代に向けた様々な試みを行う酒蔵を取材しました。



美味しい時期を見逃さないよう  
酒蔵の声に耳を傾けてみませんか？

## 二 酒蔵見学



小学校の社会科見学の授業の一環で行われる他、一般の大人の見学もOK。武勇の歴史や守り継がれる伝統技術の他、日本酒と相性の良い料理やシーンに合わせた日本酒の選び方など、楽しみながら生活の役に立つ教養も身に付く。四季を巡り、ゆっくりと熟成される日本酒の本当の姿に触れられる。



## 一 親子でワクワク 酒米づくり



親子で参加出来る酒米づくり体験。酒造好適米は普段食べている米とは味、性質が異なる。この体験は全5回からなり、田植えから収穫、酒蔵見学や仕込みの手伝い、そして完成までの一連の流れを学ぶことが出来る。参加した子供たちが成人を迎えた年に出来た日本酒が贈られるのも楽しみのひとつ。

## 三 甘酒

糖類無添加ながら米こうじの醸酵により、すっきりとした甘みとコクがある。酒造過程で不要になった米を再利用して造られ、アルコール分を含んでいないので子供や妊婦でも飲むことが出来る。



## ご存知ですか？ 乾杯条例

平成25年に京都府を皮切りに、ビールや洋酒ではなく清酒による乾杯の習慣を広め、日本文化への理解を深めることを目的にした取組みです。蔵元や原料になる米の生産地など、日本全国で活動が広がっています。茨城県では結城市、笠間市、水戸市、石岡市、日立市で市の条例として認められています。

## 日本の歴史とともに 在り続ける「日本酒」

その国で古くから飲まれていた伝統酒のことを、日本では「酒」と言います。聞き慣れない言葉ですが、日本の水、米、米こうじを原料に、眠々と受け継がれてきた独自の技法で今日まで在り続ける日本酒は、造る土地によって風味が変わるため地酒としても愛されています。

日本酒の名産地と言えば、米所としても有名な新潟県や、酒造好適米の産地である兵庫県などが思い浮かぶかもしれませんが、茨城県も決して負けていません。酒蔵の数は関東地方で最多の46蔵、東北南部や北関東の山間から下る5つの水系からなる潤沢な水源とおおらかな自然が、その土地ならではの豊かな風味を育てています。

今回取材を行ったのは、結城市で百余年の歴史を持つ株式会社武勇。鬼怒川水系の伏流水を地下約150メートルから汲み上げる軟水で醸造する日本酒は、武勇の名にふさわしい力強さでありながら軟水のやわらかさが加わった繊細で香り高い風味が特徴です。

これまでの取組みと今後の展望を、専務取締役を務める保坂大二郎さんにお伺いしました。

日本酒不況が叫ばれていた中、ただ手をこまねいていたわけではありません。その低迷があつたからこそ、挑戦の機会として様々な取組みを始めるきっかけとなつたのです。

## 諦めずに待ち、 耐えることの大切さ

「これまではお酒を飲む方に向けてのアピールが多かつたんです。それを今は苦手な方や子供や妊婦さんなど、飲めない方に向けての活動もするようになりました」

その取組みの一つとして、酒蔵の公開が挙げられます。予約制での一般開放の他、地域の伝統文化として、小学校の社会科見学の授業の場としても活用されています。

「子供をきっかけとして、親世代、祖父母世代が日本酒の造り方や伝統に興味を持つてもらおうことが大切。また、日本酒の工程を学んだ子供たちが大人になったとき、お米で出来た日本酒を「ライスワイン」として紹介してもらい、海外交流のきっかけを作ってもらいたいと思つています」

また、仕込み水を使った足湯体験も地域のイベントや北関東の酒蔵と連携したスタンプリョーとして企画しました。それぞれの地酒や観光を楽しむことが出来ることあつて好評を博したそうです。



株式会社 武勇  
専務取締役 保坂 大二郎さん

## ピンチはチャンス！ 日本酒不況からの脱却

時代とともに海外との貿易が栄え、食の西洋化に伴いビールやワインといった洋酒が日本酒に取って代わり始めました。

「平成14年には飲酒運転の厳罰化もあつて、更に窮地に立たされた。諦めて店を閉じてしまつたり、酒蔵の数もぐっと減つてしまつていました」。流行や社会的背景に翻弄され逆風にさらされた日本酒業界ですが、この数年で再び状況は変わってきたと言います。

「大きな転機は和食の無形文化遺産の登録と東京オリンピックの決定でした。外国人観光客に向けて和のテイストを求めるホテルやレストランが増えたことで、声を掛けて頂く機会も増えました」

都市部では日本酒専門のおしゃれなお店が増え始めたことで、若い女性が日本酒を注文する姿も多くなつてきたそうです。

「歴史や伝統にとらわれず、新しい発想を持つて挑戦を続けなければいづかひは芽が出ます。それは1年後2年後ではなく、もっと先のこともかもしれません。酒造りと同じく、じっくりと愛情を持って育てることが大切です」と話します。

時機を待たつたことで次々と顔を出した小さな芽たち。日本酒を取り巻く環境が追い風となつた今、様々な方面から光が当たつたことで一気に花開くときが訪れる日も近いかもしれません。

「私は酒蔵をアミューズメント施設のようにしたいと思つています。行く度に楽しくて、新しい発見がある場所でありたいので、まだまだ挑戦はしていきたいです」。そう表情をほころばせる保坂専務。

冬は日本酒が美味しい季節です。注目度でも今まさに旬を迎えている日本酒をもっと身近に感じられるために、まずは一度、酒蔵に足を運んでみてはいかがでしょうか？



株式会社 武勇  
〒307-0001 結城市結城144  
☎0296-33-3343  
http://www.buyu.jp