

酒蔵水紀行

この夏の頒布会は、日本酒の大切な原料でもある「水」を中心に、名酒を生む水に関わる物語や風土を涼やかに楽しみいただきます。

名水あるところ名酒あり

日本酒は、水との関りが深いお酒です。日本酒のラベルを見ても、「原材料」表示の箇所に、「水」の表記はありません。しかし、日本のお酒の定義を定めた酒税法第三条には、日本酒とは「米、米こうじ及び水を原料として発酵させて、こしたものと定められています。従って、水はお米と共に、日本酒に欠かせない原料といえるのです。」

日本酒の約8割を占めるといわれる水は、日本酒の仕込みだけに使われるわけではありません。お米を洗ったり、お米に一定の水分を吸い込ませたり、お米を蒸すための蒸気としても使われますし、日本酒造りに使った道具類を洗うのも水です。

このように、日本酒造りには良質な大量の水が必要で、一般的に日本酒造りに必要な水の量は、仕込みに使うお米の30倍とも、50倍ともいわれます。大量の水を必要とする酒造りが日本で誕生した理由は、それだけ日本が良質な水に恵まれていたからだといえます。日本酒造りが盛んな銘醸地は、必ずといっていいほど豊かな水に恵まれています。

この夏の日本名門酒会の頒布会は、日本酒を通じて日本各地の蔵元の水に焦点を当て、地域の自然や稲作などに触れながら、名酒が生まれる風土に思いを馳せていただく企画です。

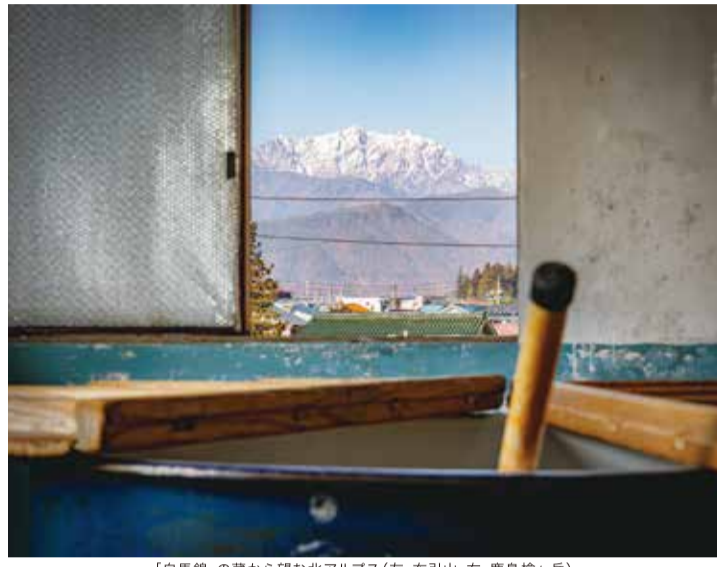
水豊かな国・日本

日本酒に限らず、他の酒類をみても、食品全般をみても、原材料に「水」が使用されていても、表示されていないことが多いようです。日本の加工食品品質表示基準には「水」の表示についての規定がないため、ミネラルウォーター等を除いて、一般的には原材料として「水」の表示は行われていません。これも水に恵まれた日本ならではのこともなにかもありません。

四方を海に囲まれた日本には、絶えず海から水分を含んだ風が吹き寄せています。その風は日本列島を南北に走る山脈(脊梁山脈)といまじうにつかたつて、上昇気流となり、冷たい空気で冷やされて、雨や雪となつて降り、森林に蓄えられます。

余談ですが、国際連合食糧農業機関(FAO)の2020年の発表では、日本の森林率は68.41%。

順位	国名	森林率	順位	国名	森林率
1	スリナム	97.57%	21	日本	68.41%
2	仏領ギアナ	96.72%	22	クック諸島	64.96%
3	ガイアナ	93.64%	23	韓国	64.67%
4	ミクロネシア連邦	91.94%	24	コンゴ共和国	64.35%
5	ガボン	91.41%	25	ドミニカ	63.83%
6	ソロモン諸島	90.19%	26	東ティモール	62.13%
7	パラオ	89.67%	27	スロベニア	61.67%
8	赤道ギニア	87.88%	28	フィジー	61.67%
9	米領サモア	85.95%	29	モンテネグロ	61.49%
10	リベリア	79.71%	30	アンギラ	61.11%
11	バプアニューギニア	79.32%	88	カナダ	38.70%
12	フィンランド	73.73%	106	米国	33.87%
13	セーシェル	73.26%	110	ドイツ	32.68%
14	セントビンセント・グレナディーン	73.18%	112	イタリア	31.77%
15	ニウエ	72.50%	114	フランス	31.20%
16	ラオス	72.20%	137	中国	23.03%
17	ブルネイ	72.11%	148	オーストラリア	17.42%
18	ブータン	71.35%	158	イギリス	13.12%
19	ギニアビサウ	71.01%	地球の森林率(224か国)		31.23%
20	スウェーデン	68.69%	※ FAO(国際連合食糧農業機関)2020年10月発表		



「白馬錦」の蔵から望む北アルプス(左・布引山、右・鹿島槍ヶ岳)

世界の国々の中で21位。先進国ではフィンランド(73.73%)、スウェーデン(68.69%)に次ぐ環境大国なのです。

森林に蓄えられた水は、川となり、地下水となつて私たちの暮らしを支えながら、海へと注ぎます。

日本が世界でも数少ない水に恵まれた国である理由がそこにあります。しかも、南北に細長く平地が少なく、日本の地形では、河川の水も地下水も、急流になりやすく、地層の影響が少ないため、ミネラル分の少ない「軟水」になる傾向があるうえ、急流で泡立った水は、十分な酸素を取り込んで、不純物を沈殿させるため、澄んだ水となります。

酒の神は山の神、そして水の水の神

日本固有の宗教である神道は、自然崇拝に基づいた精霊信仰と、祈祷・呪術が融合したものとされます。日本の神々は自然界のあらゆるところに宿り、その恩恵に浴するため、時に荒らぶる神を鎮めるために祭りが始まりました。日本のお酒の起源も祭りのために造られました。だから、日本の祭りにはお酒が欠かせないわけですから、日本の酒造りの神様といえれば3つの神社が有名です。まず、最初は全国の蔵元のほとんどが酒蔵の神棚に祀っている通称「松尾神社」と京都の嵐山にある松尾大社です。この神社の主神は、渡来系氏族・秦氏が氏神として祀った大山咋神です。その名の通り山の神であり、京都の鬼門を守る比叡山の日枝神社と、裏鬼門を守る嵐山の松尾大社に祀られる武神でもあります。松尾大社が酒の神とされるのは、秦氏がもたらした先進技術の中に、酒造りの技術があったからだといわれています。

次に有名なお酒造りの神様は、奈良の桜井市にある大神神社です。この神社の周辺は、近年、邪馬台国の有力比定地として注目されていますが、三輪山がご神体であるこの神社には本殿がありません。主神は大物主神・大和勢力に滅ぼされた出雲勢力を代表する大國主神(大己貴命)と同一神とされています。大物主神と共に祀られている少彦名神は、大國主神と共に国造りを行った神です。少彦名神も海を渡って来た技術系の神とされ、酒造りとも深い関係があるようです。蔵元の軒先に吊るさされている杉の葉を丸く束ねた「酒林」はこの神社が酒造りのお守りとして蔵元に授けられているものです。

最後にご紹介する酒造りの神様は、京都・右京区にある梅宮大社

です。この神社の神門前には、「日本第一酒造之祖神」と刻まれた石碑があります。祭神の大山祇神(大山津見神、大山積神)は、日本の総氏神である伊勢神宮内宮に祀られる天照大御神の兄神にあり、娘神の木花咲耶姫命(神吾田鹿葦津姫)は、天孫・邇邇兼命(瓊瓊杵尊)の后になった神様です。神話では、木花咲耶姫命の婚礼と出産を祝い、狭名田の茂穂で「天甜酒」を造り、神々に振舞ったと伝えられています。「天甜酒」を造ったのは、大山祇神とも木花咲耶姫命ともいわれます。

なお、「天甜酒」は米と米麴で造った酒であるとも、「夜酒」といわれる甘酒の一種であるともいわれ定かではありません。大山祇神は本来、山の神の総元締めであり、天照大御神に代表される天津神に対して、土着の神・国津神の代表格ともいわれています。水は山から出でて、田畑を潤し、海へと流れるため、大山祇神は山の神、鉾山の神、水の神、農耕の神、漁業の神など、広い領域に神威を発揮する神なのです。

酒の神でもある大山祇神は「酒解神」、木花咲耶姫命は「酒解子神」とも呼ばれます。また、木花咲耶姫命の夫神・邇邇兼命は「大若子神」、その子・火遠理命(彦火火出見尊)は「小若子神」とも呼ばれます。この「わく」は酒の醗が発酵する状態を表す「湧く」に由来するといわれ、共に梅宮大社に祀られ、酒造りと共に縁結び、安産、豊作のご利益があるとされています。

因みに、大山祇神は愛媛・大三島の大山祇神社にも日本の国土の守り神である日本総鎮守として祀られています。また、松尾大社の大山咋神は、大山祇神の曾孫神とされていますし、出雲神話で須佐之男命の指示で、「八塩折之酒」を醸した手名稚、足名稚夫婦も、大山祇神の子であると名乗っています。

水の硬度とは、水1リットルに含まれているカルシウムとマグネシウムの量を合算した割合を示すものです。その分類基準は地域や業界などでも違いがあります。例えば、世界中の様々な飲料水を対象にしたWHOの基準と、科学的な研究における水の硬度基準は違います。日本の醸造用水の硬度基準も独自に定められていますので、一概に水を「硬水」や「軟水」に分けて話すことはできません。

また、硬度の示し方にも、アメリカ硬度やドイツ硬度、フランス硬度、イギリス硬度などがあり、現在日本ではアメリカ硬度を採用していますが、日本酒業界では、戦前からの伝統でドイツ硬度を使用することも多いようです。

硬水と軟水

水はカルシウムとマグネシウムをどの程度含んでいるかで「硬水」と「軟水」に分けられます。しかし、この分類は、WHO(世界保健機関)が定めた基準と、日本の醸造用水の基準は一致していません。日本の醸造用水は、酒造りに影響がある範囲での分類であり、飲料水としての分類ではないことをお断りしておきます。

さて、日本酒造りに適した水質といえれば、かつては「硬水」だといわれていました。

確かにカルシウムは、麹の酵素を水に溶け出しやすくする働きや、酵素の活性を促進する働きがあります。また、アルコール調整のための割水には、硬水の方が味崩れを起こし難いともいわれています。一方で、カルシウムが多過ぎると、醗の酸が増えて品位を欠く酒質になることがあるともいわれています。マグネシウムは酵母などの微生物の生育に必要な成分ですが、実際には水よりも米に含まれる量が多いため、水に含まれるマグネシウムの量は無視してもよさそうです。

醸造技術が飛躍的に進歩した現在では必ずしも硬水が酒造りに適しているとはいえません。特に衛生面での環境が整った現在では仕込水の硬軟は、日本酒の良し悪しではなく、味わいを特長づける要素になっているといえます。例えば、硬水で造った日本酒は「濃醇辛口タイプ」になりやすく、軟水で造った日本酒は「淡麗甘口タイプ」になりやすく、好みともいわれます。これは良し悪しというよりも、好みの問題といえます。いずれにしても、日本酒の味わいを決めるファクターには、水質のほか、米質や杜氏の技術、さらに気温や地域の食文化など様々なことが考えられるため、ひとことでは日本酒の味わいを語ることはできません。

醸造用水の硬度分類

(「国税庁所定分析法注釈」による区分)

分類	アメリカ硬度(ppm)	ドイツ硬度(°dH)
軟水	53.4未満	3未満
中軟水(やや軟水)	53.4以上~106.8未満	3以上~6未満
軽硬水	106.8以上~142.4未満	6以上~8未満
中硬水(やや硬水)	142.4以上~249.2未満	8以上~14未満
硬水	249.2以上~356未満	14以上~20未満
高(極)硬水(きわめて硬水)	356以上	20以上

蔵元の仕込水の硬度

銘柄	地域	アメリカ硬度	分類
久寿玉	岐阜県高山市	10.0ppm	軟水
雲乃井	福井県福井市	62.0ppm	中軟水
はぎの露	滋賀県高島市	35.6ppm	軟水
白馬錦	長野県大町市	15ppm前後	軟水
信濃錦	長野県伊那市	33.0ppm	軟水
越の響	新潟県柏崎市	21.0ppm	軟水

以下参考

宮水	兵庫県西宮市	142.4ppm~160.2ppm	中硬水
伏水	京都府京都市	60ppm~80ppm	中軟水

※水の硬度は、常に微妙に変化しています。表記の硬度は、現時点の硬度とは多少の違いがあると考えられます。

夏の頒布会 概要

全国各地から選抜された蔵元がお届けする最新の技術を駆使した純米酒。個性豊かで美味しいお酒を3回にわたってお楽しみいただけます。

頒布期間: 2021年6月~2021年8月
締め切り日: 2021年5月23日(日)

※ご注文方法に関しては、裏面下部をご覧ください。
※お申し込みは、右記の日本名門酒会加盟店まで。

720mlコース(毎回2銘柄)
税込小売価格3,960円×3回



1.8Lコース(毎回1銘柄)
税込小売価格3,960円×3回



日本名門酒会加盟店

岐阜県高山市一之町82 元和9年(1623年)創業

久寿玉

特別純米酒(生貯蔵酒)

日本列島のほぼ中央に位置する岐阜県は、南部を美濃地方、北部を飛騨地方といえます。東に乗鞍岳(3026m)を初めとした北アルプス、南に木曾御嶽山(3067m)、西には白山連峰(1700m)2700mを仰ぐ飛騨地方は、険しい山々に囲まれたゆえに、古い家並みや、伝統的な文化が残り、海外でも人気の観光地です。そんな飛騨の中心地・高山市の城跡に向かう海老坂のたもとで400年の歴史を刻む老舗が「久寿玉」の蔵元です。蔵元の標高は581m。年間平均気温は10.6℃と寒冷な気候です。越後杜氏が引退した後、15代目社長を含む全社員で酒造りを行うようになりました。

水 宮川の伏流水

岐阜県の主要な川は、飛騨地方に水源があります。なかでも高山市は太平洋に注ぐ木曾川水系と、日本海へと流れる神通川水系の水源ある分水嶺の地です。高山市の街中を流れる神通川上流の宮川の水源は、位山三山のひとつ川上岳(かおれだけ)です。そして、その麓には飛騨国一宮・水無神社(みなしんじや)があります。この「みなし」とは「水主」が変じたものともいわれます。まさに宮川の守り神を祀った神社といえます。主神はお正月に各家庭がお招きする大歳神。この神様は、酒神・大山祇神の孫神であり、大山祇神の父神でもあり、酒造りとも縁の深い神様です。



中橋の下を流れる清流・宮川

平瀬社長

《お酒の特長》

海から遠く、雪深い飛騨の食文化のなかで育った「久寿玉」は、ほどよい酸味の濃醇辛口。しかし、蔵元の仕込水は宮川の水源に近いため超軟水です。さらに近年の醸造技術の進歩を反映して、酸味はあっても、透明感のあるすっきりとした味わいのお酒になりました。原料米は飛騨で収穫された酒造好適米「ひだほまれ」を使用しています。味わいにほどよいふくらみをもたせるために、5℃で生酒のまま貯蔵し、出荷時に加熱処理を行ってお届けします。

原料米:ひだほまれ(岐阜県)/精米歩合:60%
酵母:きょうかい901号/アルコール分:15度
日本酒度: +5.0/酸度:1.8/アミノ酸度:1.5



7月

水 比良山の伏流水

滋賀県の面積の6分の1を占める日本最大の湖・琵琶湖。その西岸の街が高山市です。広大な面積の高山市は、比良山の豊かな森林、棚田のある里山、そして安曇川と石田川と流川水系の川が形づくった平野部から成り立ち、近年問題になった琵琶湖の水質汚染とは無関係な山紫水明の地です。高山市の勝野地区にある「はぎの露」の蔵元は、かつて鯖街道とも呼ばれた旧街道沿いに風格ある佇まいをみせています。蔵元を含む町並みは「重要文化的景観地区」の指定地にもなっています。創業当時、ときの藩主・分部光命公から、琵琶湖畔に群生する萩の花に因み「萩乃露」と名付けられました。その萩の浜は、現在では水泳場として、また「日本の白砂青松100選」選定地でもあります。

はぎの露

純米吟醸原酒(瓶貯蔵酒)



「はぎの露」が仕込水としている井戸

福井社長

杉本杜氏

《お酒の特長》

滋賀県は有名な「鮒ずし」など、琵琶湖固有の魚を使った郷土料理が有名です。その影響か、滋賀県の日本酒の特長は、濃醇な傾向です。代々能登出身の杜氏が酒造りを担ってきた「はぎの露」の酒質もやはり濃厚な旨味が特長です。今回の頒布会には、酒米の最高峰・兵庫県産「山田錦」と、滋賀県で生まれた新品種「みずかがみ」を使い、醗のアルコール分を15%に抑えた純米吟醸原酒に初挑戦しました。

原料米:みずかがみ(滋賀県産)・山田錦(兵庫県産)
精米歩合:60%
酵母:きょうかい7号系(乳酸系酵母とリンゴ酸系酵母)
アルコール分:15度/日本酒度:-3/酸度:2.2
アミノ酸度:1.6/杜氏:杉本和寛(能登杜氏)



福井県福井市佐野町21-81 明治44年(1911年)創業

雲乃井

純米酒(生貯蔵酒)

福井県は、北東部を越前地方、または嶺北地方と呼び、南西部を若狭地方、または嶺南地方といえます。若狭湾に面して細長い若狭地方とは対照的に、三方を山々に取り囲まれた越前地方には、山々から流れ出た幾筋もの河川が網の目のように流れ、九頭竜川に集まり、日本海へと注ぎます。有史以来何れも氾濫を繰り返してきた九頭竜川は、山間部の肥沃な土砂を福井平野に運びまわりました。その結果、福井平野は北陸有数の米どころとなりました。

水 九頭竜川の伏流水

九頭竜川の名前の由来は、頭が9つある黒龍伝説です。6世紀頃に頭に即位したとされる継体天皇は、何とこの地方の出身。九頭竜川の治水工事に努め、暴れ川を鎮めるために、黒龍大明神を祀ったことにより、暴れるともいわれます。川を竜に例えたのは古代の神話にもよく登場しますが、かつての九頭竜川もそのひとつといえそうです。丘陵地にある「雲乃井」の蔵元では、1500mの深井戸から汲み上げた、九頭竜川水系の伏流水を仕込水として使っています。この水は適度なミネラル分がある中軟水です。



日本海に注ぐ「九頭竜川」

吉田社長

《お酒の特長》

原料米は、福井県特産の酒造好適米。その名も「九頭竜」です。酵母は令和元年に福井県で開発された福井酵母「FK-802」を用い400キロ仕込みの小仕込で丁寧に発酵管理を行いました。発酵が終わった醗は伝統的な槽で搾り、最初に出てくる粗い「あらばしり」と、最後に出てくる雑味が多い「貫め」を除いた「中取り」だけを瓶詰めしてお届けします。軽快でフレッシュな香味と、上品な余韻をお楽しみください。

原料米:九頭竜(福井県)/精米歩合:70%
酵母:FK-802/アルコール分:15度
日本酒度:未定/酸度:未定/アミノ酸度:未定
杜氏:吉田和正(蔵元杜氏)



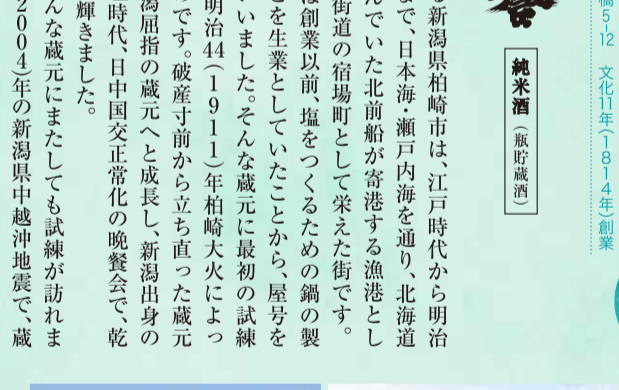
8月

水 中央アルプスの伏流水

「信濃錦」の仕込水は、蔵元から数メートル離れた場所へ湧く自然水です。創業当時、いい水を求めて周辺を探したところ、天竜川が長い時間をかけて削り取った河段段丘の斜面から湧く水を見つけ、以来ずっとこの湧水を使ってきました。すっきりとした雪や雨が長い年月をかけて、地中でろ過されながら湧いてくる伏流水です。蔵元では、この水を守るために、上流部の土地を購入して水質の保全に努めています。

越の峯

純米酒(瓶貯蔵酒)



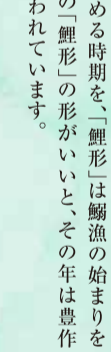
柏崎から望む残雪の白山

原社長(左)と石黒杜氏(右)

《お酒の特長》

蔵元は、新潟県中越沖地震以後、酒蔵を再建し、設備の充実を図る一方、新しいタイプの日本酒造りにも積極的です。今回お届けする頒布酒は、麹米には精米歩合50%の「たかね錦」、掛米には「こしいぶき」を90%精米で組み合わせた純米酒に挑戦しました。濃醇な味わいに炭酸ガスの涼やかさが感じられる純米瓶貯蔵酒をお届けします。

原料米:こしいぶき(新潟県)・たかね錦(新潟県)
精米歩合:90%/50%/酵母:きょうかい1401号
アルコール分:16度
日本酒度:±0/酸度:2.2/アミノ酸度:1.5
杜氏:石黒芳和(越後杜氏)



長野県伊那市荒井3029-1 明治44年(1911年)創業

信濃錦

純米酒(瓶貯蔵酒)

長野県の南部、諏訪湖を發した天竜川は中央アルプスと南アルプスの間を流れます。その兩岸の広大な谷間が伊那谷です。夏は暑く、冬は寒い厳しい気候ですが、豊かな自然に恵まれて、独特の食文化も育まれています。天竜川の支流・小沢川を少し遡上した川沿いに、「信濃錦」の蔵元があります。昭和42(1967)年、先代の宮島宏一郎氏が日本で初めて防汚剤無添加の酒造りを開発し、昭和47年に特許を取得しました。それ以来「美味と安心」を理念とした酒造りに励んでいます。平成18(2006)年からは全量純米酒とし、近年では全量契約栽培による無農薬米と減農薬米での酒造りを実現しました。また、全国的に年々高糖化が進む傾向に反して、低糖化米による酒造りで、成果を挙げ、昨年、第3回エコプロアワードで、財務大臣賞に輝き、新たな酒造りの方向性を示し、注目されています。

水 中央アルプスの伏流水

「信濃錦」の仕込水は、蔵元から数メートル離れた場所へ湧く自然水です。創業当時、いい水を求めて周辺を探したところ、天竜川が長い時間をかけて削り取った河段段丘の斜面から湧く水を見つけ、以来ずっとこの湧水を使ってきました。すっきりとした雪や雨が長い年月をかけて、地中でろ過されながら湧いてくる伏流水です。蔵元では、この水を守るために、上流部の土地を購入して水質の保全に努めています。



「信濃錦」水源の井戸

西山山荘での宮島社長(左)と宮下杜氏(右)

《お酒の特長》

伊那地方の酒には、山国・信州の酒らしい濃醇な特長が息づいています。地元・伊那市で契約栽培した減農薬の酒造好適米「美山錦」を使用。酒母米と麹米は精米歩合71%の白米とし、掛米は81%精米の白米で、米の力を引き出した純米酒をお届けします。頒布月の8月の頃に飲み頃を迎えるように10℃程度の冷蔵庫で瓶詰めのまま熟成させます。

原料米:減農薬美山錦(長野県)
精米歩合:81%/71%/酵母:きょうかい1401号
アルコール分:15度
日本酒度:±0/酸度:1.9/アミノ酸度:1.5
杜氏:宮下拓也(諏訪杜氏)



お申し込みのご案内

【お申し込み方法】
右記の所定事項をご記入の上、日本名門酒会加盟店にご注文ください。
※最寄りの加盟店がわからない場合下記の日本文酒会本部までお問合せください。
【出荷予定日】
頒布会の出荷予定日は、毎月中旬以降を予定しています。
【お支払い＆お届け方法】
お申し込みになった日本名門酒会加盟店の酒販店にご相談ください。
●お申し込みの期間内でも限定数に達し次第、締め切らせて頂くことがあります。●途中でのご解約は申し受けかねますので、ご了承ください。●都合により商品の意匠等が一部変更になる場合があります。●表記されている原料米や分析値は、酒質設計段階のもので、都合により変更される場合がございます。●事故など不測の事態があった場合、お届けが遅れる場合がございます。
お問い合わせ:「日本名門酒会加盟店」または「日本名門酒会本部」
〒103-8380 東京都中央区日本橋馬喰町1-7-3
TEL 03-3663-0330(代表) 日本名門酒会公式サイト <https://www.meimonsu.jp/>

夏の頒布会 概要

頒布期間:2021年6月~2021年8月
締め切り日:2021年5月23日(日)
●720mlコース(毎回2銘柄)
税込小売価格 **3,960円**
(本体3,600円) × 3回
●1.8Lコース(毎回1銘柄)
税込小売価格 **3,960円**
(本体3,600円) × 3回

ご注文書

締め切り日:2021年5月23日(日)
※ご注文のコースの□マスの中に印を付けてください。
 720mlコース(毎回2銘柄)
 1.8Lコース(毎回1銘柄)

ふりがな
お名前
お電話番号
ご住所 干