

東北、宮城、一ノ蔵の酒造り

株式会社一ノ蔵 熊谷 伸二



【講演内容】

現在、清酒（日本酒）の需要は、昭和40年代後半を境に減少し続け、ピーク時の三分の一までに落ち込んでおり、清酒製造業界は大変に厳しい状況に置かれている。明治期には一万五千も在ったものが、現在1,700社あまり、東北6県では230社ほどとなっている。かつては、地域毎、村毎に造り酒屋が在り、各々独自の味の酒を醸し、地域の文化となっていた。長期衰退の清酒業界であるが地方地酒酒造家による復権の兆しも見られ地域文化としての清酒が復活してきている。

1 風土が生む地酒の味

昭和50年代行われた国の調査によると、日本海側は甘口、表日本は辛口、北海道はより辛口と地域による味の差が見られ、今の清酒に比べお国振りが伺われる。地域の味の文化、気候風土と米作りの違いがお酒の味に現れていたのではないかと考えている。

- ① 米と酒造り 米の品質の差による酒造りの変化、米作適地と不適地の変化
- ② 気候と酒造り 気温と湿度の差による酒造りの変化
低温湿潤・・・低温乾燥・・・温暖
- ③ 地域の酒造り技術 地域杜氏集団：南部杜氏、山内杜氏、津軽杜氏・・・

2 宮城、一ノ蔵の酒造り

東北の大消費地仙台を控えているが、大手酒造メーカーに圧され衰退する地方メーカーの活路としての地酒ブーム、品質の酒での新たな市場の開拓を通じた地方酒造メーカーの復活。宮城県酒造組合の「純米酒の県」宣言、一ノ蔵「無鑑査」の商品開発。

3 米から生まれる新しい日本酒

アルコール分の少ないお酒、新発想の「お米の酒」の開発による新市場の開拓。

「不思議なお酒」から「ひめ膳」、発泡性清酒「すず音」の開発。

【講師略歴】

千葉大学工学部工業化学化卒

仙台国税局、大阪国税局、札幌国税局などの鑑定官室勤務25年

仙台国税局主任鑑定官を最後に早期退官、株式会社一ノ蔵に製造部長として入社

現 執行役員製造部長