

地元にも愛される酒造りに 挑戦し続ける蔵元

日本酒、ビール、ワインと多様なお酒の製造元があり、酒造りが盛んな西村山地域。その中でも河北町にある和田酒造合資会社は、地元にも愛されるお酒造りを続けつつ、新たな味への探求を続けています。



取材 / 茂木勝之 デザイン / 星川忠平 撮影 / 奥山茂俊

地元にも愛されるお酒造りを 目指す和田酒造合資会社

〈Moriver 編集室〉 河北町で220年の歴史を持つ和田酒造合資会社の一人娘 弥寿子さんと大学で出会い結婚、夫婦二人で造り酒屋を盛り立てている専務取締役の和田茂樹さんにお話を伺いました。

コンテストで幾度も金賞を受賞し、創業当時より守ってきたあら玉の名

―創業されて何年になりますか？
和田 1797年(寛政9年)、江戸時代の終わり頃に創業し、谷地のこの場所で酒造りを続けて約220年、今の社長で8代目です。
―お仕事内容を教えてください。
和田 小さな蔵なので、杜氏のサポートがメインですが、出荷作業や配達まで何でもこなします。



和田酒造合資会社 専務取締役 和田茂樹さん

―製造している銘柄は何ですか？
和田 メインの銘柄はあら玉と月山丸です。本醸造から純米大吟醸までいろいろな種類があるのですが、商標として基本的に全てあら玉という名前を出しています。そのあら玉の中でも大吟醸は月山丸としています。あら玉は、縁起のいい、めでたいという意味があり、創業当時からずっと出している銘柄です。
―受賞歴について教えてください。
和田 全国規模のコンテストである、全国新酒鑑評会では、平成に入ってから15回金賞を受賞しています。また、2014年には、全米日本酒飲評会の大吟醸部門で月山丸がグランプリをいただきました。

日本酒の可能性を求めて
地元と連携し、生まれる
新たなお酒

―御社の酒造りに対するこだわりを教えてください。
和田 河北町の人に支えてもらっている酒蔵なので、町出身の杜氏がつくる地元の人に喜んでもらえるお酒を提供しています。味がしっかりしたお酒を好む、地元の人に飲んでもらえるような酒造りがうちのこだわりです。
―地域と連携した取組みを教えてください。
和田 かほくイタリア野菜研究会さんと洋食に合う日本酒 Salute (サルUTE) を共同開発しました。ワインの発酵方法を取り入れたもので、やわらかい酸味とコクが特徴です。それから、河北町谷地のどんが祭りのためだけに作ったお酒も出しました。西村山地域でも何か連携してやりたいなと思っています。



杜氏 庄司長太さん

―これからのような酒蔵にしていきたいですか？
和田 地元の方に一番喜んでもらえるような蔵をこれからもずっと続けていきたいですし、日本酒のいろいろな可能性をどんどん出して新しいものを造りたいなと思います。
―和田さんにとって酒造りとは？
和田 仕事ではあるのですが、楽しみでもあります。酒造りに取り組むのは楽しいですし、造った酒で人を喜ばせたり、楽しませたりすることができるといえるのは、やりがいがある仕事です。
―新酒の季節、どんな味わいが出てくるのか楽しみです。
―新酒の季節、どんな味わいが出てくるのか楽しみです。

酒造りの工程



精米し洗ったお米を蒸して、麹室に運び、麹菌を振りかけて37～8℃の室で丸二日かけて麹米を作ります。麹米をタンクに入れ、酵母菌と水、ふかしたお米と一緒に発酵。それがお酒の素ともいえる酒母に。

酒母を発酵させて、だいたい2週間ほどかけて、酵母を増やして発酵させ、大きなタンクに移します。別に作っておいた麹米と蒸したお米を入れて量を増やし、1個のタンクにしていき、3週間から1ヶ月ほど発酵させてお酒の完成。

新酒を仕込みはじめた頃に新たに出す杉玉。茶色になると飲み頃に。



洋食に合う日本酒 Salute 販売発表の様子



右から、本醸造生原酒 葉山あろし、大吟醸 名刀 月山丸、あら玉改良信交特別純米しぼりたて生原酒



米を蒸して麹米を造る蒸米作業