

大麻から世界へ

江戸時代から伝統引き継ぐ酒造り 「本家松浦酒造」



大栗陽央 岡本快士 木村一期 紀本龍我 五島優里
谷崎孝翔 田村夏希 長谷目歩美 濱さえ 舩谷花音 渡邊樹

Q. なぜ大麻でお酒造りが始まったのか？

どのようにして続けてきたのか？

A. 酒造りが始まった理由

奈良時代から本格的に酒造りが全国で始まりました。大麻でお酒造りが始まったのは、江戸時代と言われています。大麻でお酒造りが始まった理由は大きく3つあります。

①【杜氏制度】が関係しています。【杜氏制度】とは、季節労働者(従業員)である「蔵人」とそのリーダーである「杜氏」により酒を造る制度です。蔵人は、元々春から秋までの間、米作りをしていました。冬には仕事がないため出稼ぎとして酒造りをしました。当時は、国へお金を納めるため、酒蔵を増やそうという動きがあり、酒造りを広めるため、杜氏集団という酒造りのプロたちが兵庫県から大麻に来ました。杜氏集団から蔵人へ酒造りを伝えたことがきっかけで、この大麻で酒造りが始まったそうです。

②大麻町が住みやすい町だったことです。自然が豊かで、食べ物や水が豊富だったそうです。そのため、当時は多くの人が大麻に住んでいました。また、鳴門の海が玄関となり、そこから続く撫養街道があることで多くの人が訪れたそうです。

③多くの人が住み、栄えていたことです。松浦酒造の近くには歴史ある建物が多くあります。阿波神社や東林院、宇志比古神社などです。これらの寺院があることが、かつての大麻が栄えていた証拠です。

A. 絶やさない努力

本家松浦酒造が創業したのは 1804 年【ナポレオンが第一帝政になった時と同じ年】です。主に江戸時代の出荷先は朝鮮などでしたが、現在はアメリカやイギリス、フランスやホンコンなどの 14 ヶ国に幅広く出荷されています。蔵は登録有形文化財に指定されており、松浦酒造の建物は、江戸時代に作られたそのままの形で現在も残っています。

江戸時代から200年、絶やすことなく続けてきた酒造りですが、これまで乗り越えてきた苦勞もたくさんありました。当時は、冷蔵庫がなく、保管することができませんでした。寒い時期に一気にお酒を造るしかなく、一年を通してお酒を売ることができませんでした。安定した収入を得るため、きちんとした計画を立てなければならず、「資金繰り」が大変でした。また、戦時中は酒造りをすることができませんでした。わずかなお米やアルコールで、作り出していましたが、アルコールの状態が悪く、その影響で目が失明したりする人達がありました。人に害を及ぼすアルコールを使うぐらい、材料がなかったということが分かります。戦争も乗り越え、現在も続けることができています。最近では、新型コロナウイルスの影響で物価が高騰し、商品の値上げをせざるを得なかったようです。



Q. どのようにしてお酒を造っているのか？

A. お酒ができるまでの工程(9月~5月に造る)

① 洗米・蒸す→②米麴を作る→③発酵→④ろ過→⑤火入れ→⑥瓶詰め→⑦完成

①お米を蒸して冷ます。

②蒸したお米と麴菌を約 35℃の空間で 24 時間おくと米麴ができる。

③蒸し米, 酵母菌, 米麴, 水と一緒に入れ, 発酵してくるとアルコールと炭酸ガスが発生する。

やがて炭酸ガスはぬけ, 米がとけると白くドロドロした「もろみ」ができる。

④もろみを圧搾機にとおしてしぼる。(しぼりかすは「酒粕」になる)

⑤加水して, 65℃で外側から加熱殺菌する。

⑥洗浄された瓶につめる。

⑦ふたをしてラベルを貼ると完成。

浸漬率を132%にする。

水を入れる量の調整が
一番大変な作業!

④までに

1~1.5ヶ月かかる

Q. 評論会で多数の金賞受賞。金賞の秘訣は？

A. ①こだわりの詰まったお酒

よい原材料

原料は徳島県産のものを使うことにこだわっています。日本酒は米, 水のみで作られています。お米は, 阿波市美馬市でとれた「あわいちば山田錦」や上勝の棚田米, コウノトリが住むビオトープ米などを使用しています。水は, 吉野川のわき水を使っています。リキュールには果実が使われます。果実は, すだちやゆず, ゆこうなど, できるだけ徳島県産の果物を使うようにしています。徳島県産のものを使うことで, 原料を作る人との関わりも大切にしています。

よい精神

造る人の心を大切にしています。疲れていたりイライラしたりしている状態では, おいしいお酒は絶対に作れません。不機嫌な人, 独りよがりな人がいるとおいしいものを作れません。一緒に作る仲間と良い関係で協力しながら作っています。安心安全で品質のいいお酒を作ること, 何事にもチャレンジすることを大切にしています。

②地域との関わり

地域との関わりを大切にしていることです。原材料を徳島県産のものにする, というのは, 地域を活かしたいという気持ちもあります。

また, 販売方法をスーパーや土産物店などよりもネットショップや直売を増やしていきたいと考えています。2012年の夏, 試飲もできる直売所「ナルトタイの店」をオープンしました。たくさんの大きな樽があった倉庫を改装し, おしゃれなお店に DIY しました。そのままの梁が残っていて, とても素敵な雰囲気の空間です。試食もでき, 蔵元限定の酒も置いていて, 蔵に人を呼び込む新たなツールとして力を発揮しています。

春から秋にかけて月に一度開かれる「たちきゅう」は, 『立ったままきゅうっとやる』という意味があります。いわゆる立ち飲みなのですが, 席は用意されており, 気軽に酒蔵の酒の味わう催しとして親しまれています。

また, 自然との共生を目指し, 新しい取り組みにチャレンジしています。2020年の春, 「ビオトープ米でお酒を造るプロジェクト」を始動しました。”あさひ”と”ゆうひ”というコウノトリのペアが子育てする巣の近くで, 田んぼの生き物を増やす技術の実証実験をしながら特別な栽培方法生産し, 収穫した米で日本酒を造るというプロジェクトです。売上の一部は, コウノトリ保護活動の振興のために NPO 法人とくしまコウノトリ基金へ寄付しています。



Q, どんなお酒を造っているのか？

▼お酒の種類

★すだち酒

徳島県特産のすだちフルーティーの香りと爽やかな酸味があり、はちみつの甘味と清酒の旨味が調和したおいしさがあります。やや甘口でさっぱりとしたキレがあっておすすめです。

★鳴門鯛純米吟醸原酒「上勝」

県中部の山あい位置する上勝町。標高700以上の山地に覆われた棚田で育てられました。キヌヒカリと清らかな湧き水で純米吟醸酒を醸して今年で10年になります。

★鳴門鯛吟醸しぼりたて生原酒

この商品は海外でも人気でよくニックネームで、「なまかん」と呼ばれています。新鮮で華やかな甘い香りがし、しぼりたて生酒の若々しさが特徴です。酸味がしっかりとて、のみごたえがあり、洋食との相性が抜群です。



Q, 伝統を引き継いでいる凄い方は、どんな人なのか？

▼10代目蔵元 松浦素子さんについて

10代目松浦素子社長は、200年を超える社の歴史の中で初の女性社長です。松浦さんは「鳴門鯛の名と味を1人でも多くの人に届けることが使命」と言っていました。社長を継いだ理由は、「酒蔵に人が集まって地域が元気になってほしい」と思ったからです。

松浦さんは「もうあかんわ、苦しいわ」と思っても「この困難は何を教えてくださいようとしているのだろう」と考えています。「こうすれば次の世界に広がるかも」とそこに喜びを見つければまた頑張れる、目指す世界に到達できなかった時は「あーあ」で片付けないで、そこで変えていく勇気が必要だと考えています。

伝統を引き継ぐために「コツコツが勝つコツ」、新しいもの、商品を活かすために「違う目線で見るとキラキラしてくる」という考えを持っています。「お酒を飲んで、撫養街道、大谷焼、藍染め、醤油、コウノトリなどの文化をいろんな人に楽しんでもらいたい。そんな穏やかな町にしたい。」松浦さんのこれからの目標や夢です。海外から大麻への観光客が増えている、松浦酒造には、1週間、2週間に1組は、海外からのお客さんが来ています。松浦さんは、「海外からもどんどんお客さんが来るために、どうしていくか」を考えています。



▼調べ学習を行った感想

同じ大麻で過ごしてきたけど、200年も歴史がある酒造が大麻にあることを初めて知った。ビオトープ米でお酒をつくるプロジェクトは、地域との関わりや売り上げを募金するなど様々な工夫がされていてすごいと思った。地域との関係がとても深く、現在も大切にしていることが分かった。自然豊かで住みやすい町、土地のいい、この『大麻』だからこそ、いいお酒が造れると思った。もっと多くの人に本家松浦酒造のことを知ってもらえると嬉しい。これから、自分たちが暮らす大麻の良いところについてもっと知りたい。

▼本家松浦酒造

