



松田酒造

～宮乃舞～

班メンバー

土居 寛人
小畑 喬史
山下 大輔
楠岡 慎也
三谷 圭史
波崎 侑平



松田酒造とは

四国最西端の土地、伊方町。北は瀬戸内海、南は宇和海に面し、伊予灘や宇和海一帯で捕れるアジは町の魚として親しまれています。温暖な海洋性気候と相まって、温厚で温かい人情の溢れる町という印象も感じられます。

この町に一軒の酒造があります。明治三十一年創業の風格を漂わせる店構えで、とても歴史を感じる雰囲気です。蔵の中に足を踏み入れると独特な香りを漂わし、小規模な施設だが物静かで凛とした趣を醸し出しています。

会社概要

創業…明治三十一年（一八九八年）

住所…〒796-0301 愛媛県西宇和郡伊方町湊浦1003-2

電話…0894-38-1111

代表取締役…松田 亀久雄



松田眞造さん

蔵元訪問の際、松田酒造株式会社で最もお世話になった方である、松田眞造さんについて紹介します。松田さんは、現代取締役の松田亀久雄さんの御子息です。九月二六日には大学に講義にお越し頂き、日本酒についてお話し頂きました。十月一日、松田酒造に訪問させて頂いたときには、講義のときより深く、日本酒のことや内部の道具を説明してくださいました。試飲用の日本酒やおつまみのじゃこ天を出してくださいました。お話は日本酒のことに留まらず、いろいろな人と知り合うことや話すこと、そして様々なことを経験することの大切さなどを話してくださいました。松田さんは、気さくで親しみやすく、優しい方でした。お酒を買うときのポイントや、選び方なども教えて頂きました。どのような味のお酒なのか何うと、丁寧に例を挙げて答えてくださり、また常にお酒の瓶に手をやりながらお話をしてくださいました。お酒への愛が感じられました。私たちは今まで同年代の友人と話すことが多く、年上の方と話す機会は稀でした。今回、松田さんから日本酒の話の伺い、日本酒以外のことも色々教わったような気がします。これからはいろいろな経験をしている人の話をもっと聞いてみたいと思います。そこで、まずは身近な両親と深く話してみようと思っています。



松田さんのご家族はみなさん優しく接して頂き、ありがとうございました。いろいろな面で本当にお世話になり、一同感謝の気持ちでいっぱいです。

お酒の紹介

大吟醸

●原料米／兵庫県産山田錦（精米歩合40%）
酵母／協会9号 度数／15度

このお酒は私たちが試したお酒の中で最も人気が高かったお酒です。上品な甘さにソフトな喉ごし、そして後味もすっきりしているのがこのお酒の特徴です。あまり癖もないため日本酒が初めての人にも飲みやすいお酒なので、あまり飲んだことがないという人もぜひ飲んでみてはいかがでしょうか。



純米吟醸

●原料米／しずく媛（精米歩合55%）
酵母／愛媛 EK-1 度数／15度

このお酒は、やや辛口ながら香りはきつくなかフルーティさが特徴です。また日本酒が苦手な方にもおすすめのお酒です。



くり焼酎

●原材料／栗（国産）・米麴（国産米）・米（国産）
度数／25度

辛口な舌触りにほんのり甘い栗の香りがして癖になるお酒です。また度数が高いため、お湯で割って飲むのもおすすめです。



にごり酒

●原材料／国産米（精米歩合70%）
酵母／協会901号 度数15度

見た目は白っぽいですが、味は甘くて、まろやかなので、女性の方でも飲みやすいお酒です。そのまま飲むのも良いですが、牛乳を加えて飲むのもおすすめの飲み方です。



原酒

●原材料／国産米（精米歩合70%）
酵母／協会901号 度数19度

少し辛口で、舌にツンとくるのが特徴です。日本酒が好きという方におすすめのちょっと大人のお酒です。



お酒のおつまみは？

私たちがお酒を試飲した際、おつまみとして食べたじゃこ天ですが、地元のグルメに、地元のお酒の組み合わせは絶妙でした。お酒には珍味などの海の幸も合いますが、松田酒造さんのお酒は、肉じゃが、筑前煮などの煮物にも合うのでおすすめです。私が個人的に飲んだ栗焼酎も煮物などの和食に合うと思いました。次にお酒に合わない食べ物ですが、パン類はやはりダメだそうです。お米パンは試していませんが、麺類は合うそうです。みなさんいろいろ試してみたいかがでしょうか。

蔵元さんに質問

【Q、「宮の舞」という名前ですべてのお酒を統一しているのはなぜですか？】

A、同じ名前になっているのは商品すべてに愛着があるからです。名前は自由につけられます。宮という字が使われているため日本的で、神社関係や神事には喜ばれます。また、日本人にとって好意的に感じられるご当地名やめでたい言葉を、焼酎や日本酒につけています。

【Q、価格の違いは何で決定しているのですか？】

A、まず、酵母の種類が違うこと。次に原料代が違うことです。例えばお米の値段が産地種類によって大きく違うということがあげられます。

【Q、酵母はどうされているのですか？】

A、松田酒造では日本醸造協会が販売している酵母を使用しています。

【Q、「中とり」や「無ろ過」という言葉がありますがどういう意味なのですか？】

A、お酒を絞った時、初めと後に荒い部分があるので品質が安定している真ん中をとることが中とりです。濾して粕部分取り除くことを「ろ過」と呼びますが、この工程を行わずそのまま絞ったままのお酒のことを「無ろ過」と呼びます。

【Q、美味しいお酒はどのように選んだらよいのですか？】

A、お店で選ぶのなら冷蔵庫にきちんと入っているものが良いですし、ラベルのビン詰めの日付をチェックして新しいものをおすすめします。

【Q、松田酒造のお酒に辛口が多いのはなぜなのでしょう？】

A、昔から食事の時は魚料理が多く、お魚にあう日本酒を造っていたら今のやや辛口の味になったのです。じゃこ天やちりめんじゃこに合うと思います。

【Q、なぜ、伊方で酒造をやっているのですか？】

A、江戸期から、農閑期の仕事として行われた伊方杜氏の故郷であり、この地に蔵があるからです。さらに、ここでお酒を造り続けている理由はもうひとつあります。それは、カリウム、カルシウムなどのミネラル分をバランスよく含んでいる水が近くから湧き出していて日本酒造りに適しているという事です。

【Q、出荷の基準はどのように決めているのですか？】

A、まず、自分でテイastingし、風味、香りのバランスを見て、出荷を行っています。



蔵元訪問の感想

私たちはゼミで3つの蔵元を訪問・見学させて頂きました。松田酒造さまはその最初に見学した蔵元ということで、初めて生で見る「蔵元」で見るもの聞くこと全てが新鮮でした。

^^松田眞造さん^^

到着して、まず松田眞造さんをはじめとする松田酒造の皆さんが迎えてくれました。松田さんはとても豪快で元気な方でお酒の造り方や製品などの話をして頂き、松田さん自身の体験談を大学生としての私たちに話してくださいました。松田さんのアットホームで親しみ深い人柄に加えて試飲したお酒の力も手伝い、いつまでも居たくなるような気持ちになりました。

^^試飲^^

4種類の日本酒を試飲して、違いを自分の身体で感じる事ができました。お酒が好きな学生は好き酒のようなことをしたり、お酒に強くない学生でも風味だけでなく香りやラベルの特徴など舌だけでなく目と鼻でも感じ取ることができました。

^^酒蔵^^

蔵元を訪問する前のイメージは日本酒を作る工場のような大きな建物を想像していました。伊方の町並みにある松田酒造は想像していたよりも小さかったのが印象的でした。そして酒蔵の中へ一歩入ると、少し涼しく独特の香りがほのかにしました。中は少し暗く倉庫のようだけでは清潔で、また、とても落ち着けるところでした。伊方の雰囲気にとり、とてもものんびりとした場所でした。



伊方杜氏資料館

伊方町の観光スポット。伊方杜氏に関する道具や資料を展示しています。今ではなかなか見ることのできない木の酒造りの道具や製法について知ることができ、とても勉強になります。伊方町を訪れたら、一度足を運んでみてはいかがでしょう。

住所…西宇和郡伊方町湊浦1992番地 伊方町生涯学習センター4階
電話…0894-38-1020



松田酒造株式会社 地図

