



桜うづまき

作成者

岸本英樹 山本柊平 細川奨太

松井一帆 高橋直也 亀岡侑哉 富本祐樹

蔵元紹介

周りが田や畑に囲まれており、とても空気が良く、和める場所にあった。昔からある蔵らしく中は歴史を感じられる場所であった。一人の意見であるが、蔵の周囲の雰囲気だけで、このような場所で造られたお酒を飲みたいと感じた。

名前の由来

桜うづまきという杜名は、所有していた山林である「八竹山」が桜の名所であったこと。また三代目が愛読していた新聞小説が「うづまき」だったことから名付けられたという。



歴史

明治4年 北条市（現 松山市）高田において、故・篠原半十郎が酒造業を創設。

昭和26年 桜うづまき酒造株式会社を設立。

昭和34年 本格焼酎の製造免許を受け製造販売開始。

昭和39年 販売部門を独立し、「うづまき商事株式会社」を設立。

昭和54年 醗酵調味料（もろみ）の製造免許取得製造販売開始。

昭和60年 古文書による江戸時代の酒造り「元禄造り」が話題になる。

平成21年 全国新酒鑑評会にて金賞



製造工程

日本酒

1、 精米・洗米

酒米を精米し、それを一ヶ月ほど寝かしたものを洗米して、水に浸しておく（浸漬）。



2、 蒸米・製麹

浸漬で水分を吸収した米を蒸す。
蒸米を冷やし、種麹を混ぜて麹菌を繁殖させる。

3、 酒母（もと）

もろみの発酵を促す酵母を大量に培養したもの。

4、 醪（もろみ）

できあがった酒母に麹、蒸米、水を三回に分けて加える。

5、 火入れ

発酵を終えた醪を圧搾機で搾り、酒と粕に分ける。その後、搾りたての新酒は、ろ過され、加熱殺菌される。

6、 貯蔵・熟成

火入れしたお酒は貯蔵され、熟成される。

麹室

昔の大きな機械（今は使っていないそうだ）の横に吟醸用の麹室があった。麹室の中はほとんど木の素材が使われており、温かみを感じた。
麹の付き方次第で酒の出来上がりが変わってくるため、温度、湿度を入念にチェックする。
一度乾燥させて使うのは、外乾内湿の蒸米にし、麹菌の活性化を促すためである。





床に穴は昔は大量につくっていたので、この穴が仕込みタンクに通じていて、上から段仕込みごとの掛け米や酵母を入れていた。

今では蒸し時間を調整して個別に行っている。蒸しも、以前は大型の機械を使って洗米から蒸しまで自動化していた。そうだ。

高度成長期の大量生産時代から、今の少量ずつ丁寧につくる酒造りのやり方まで、一つの蔵の中で見学することができた。受け継がれる手法や、多岐にわたるお酒造りから柔軟性と昔ながらへのこだわりを学びました。

また、桜うつまきさんの蔵の側には川が流れ、すぐ横には田畑があり、少し見上げると山。訪問した日が晴天だったこともあり、大きな歴史を感じる蔵元をさらに趣深く感じさせているような印象を受けました。



商品紹介

・桜うつまき にごり酒

桜うつまきおすすめの一品。日本酒慣れしていない初心者の方にも飲みやすいフレッシュな味わいとなっている。

また、炭酸水で割るなどしてもいい。甘口で、女性に人気の一品だ。



日本酒と焼酎の違い

桜うつまきさんでは日本酒も焼酎も作っている。ここでは普段意識することがない、その作り方の違いを紹介する

1 精米

米の外側には栄養がたくさん含まれているが日本酒造りにおいて、それらは雑味の原因となるので米の外側を30〜40%程度も削る。

焼酎の場合は、日本酒においては雑味となる栄養分が旨味を引き出す成分として重要な役割を果たすため、10〜15%程度削れば問題ない

2 原料

日本酒は、基本的には米と水が使用されている。

焼酎は、さつまいも・麦・米・そば・黒糖など様々なものが原料として使われている。

3 蒸留酒と醸造酒

日本酒と焼酎で一番の違いは「製法」だ。日本酒は、原料を発酵させることでアルコールを得る、醸造酒である。焼酎は、アルコール発酵させたものを蒸留する（つまり濃縮させる）、蒸留酒

に分類される。

醸造酒とは、酵母による発酵の後処理をしないので、含まれるアルコールの種類が一種類でなく、その種類の多さが味の複雑さを出している。蒸留酒は醸造酒を、一定の温度で温めるとどの温度で揮発するアルコールのみを抽出している。

《例》

・ブドウを醸造して作られるものがワイン
・そのワインを蒸留したものがブランデーとなる（ブランデーの語源は焼いたワインを意味するヴァン・フリーユからきている）



ウイスキーの蒸留用ポット
ニッカ余市蒸留所