

酒
日本心
武田酒造株式会社

あまところろ

日本心

日本心
武田酒造株式会社

経済学部 松井ゼミ

今津雄一郎・小田瑛仁・熊本莉央・砂田英里・錦織貴裕・山内美里・渡部景典



会社概要

社名 武田酒造株式会社
代表取締役 武田 吉雄
創業 明治三十七年（一九〇四年）
創立 昭和二十七年
銘柄 日本心（やまとごころ）
山廃仕込 上燗 燗酒
（やまはいじこみ）
媛一会（ひめいちえ）

受賞歴

独立行政法人 酒類総合研究所主催

平成元年	全国新酒鑑評会	金賞受賞
平成三年	全国新酒鑑評会	金賞受賞
平成十三年	全国新酒鑑評会	金賞受賞
平成十五年	全国新酒鑑評会	金賞受賞
平成十六年	全国新酒鑑評会	金賞受賞
平成十七年	全国新酒鑑評会	金賞受賞
平成二十年	全国新酒鑑評会	金賞受賞
平成二十四年	全国新酒鑑評会	金賞受賞

お酒への想い

武田酒造にお邪魔すると、まず沢山の従業員さんを迎えてもらった。その時に感じたことは、従業員一体となってお酒を造っているということだ。いろいろなお酒の種類があるが、どの人も誇らしげに話されていて、自分の蔵のお酒に自信があるのだろうと感じた。私はまだお酒の味を楽しむことはできないが、武田酒造の方々のように香りや味を楽しんで飲めるようになりたい。

杜氏ご紹介

現在の杜氏は、蔵の後継者でもある武田昇三さん。元杜氏であった上田益男氏に七年間師事し、二〇一二年より、高齢のため引退された上田杜氏の跡を継ぎ杜氏にいられた。昇三氏は建築関係の大学へ進学したが、大学卒業後、お酒が造りたい、と戻ってこられたという異色の経歴を持つ。

そんな昇三氏が作るお酒には、上田杜氏の味と伝統が残る。

実際にお話しをお聴きした時も、大人しい実直な印象を受けた。われわれ、無知な学生の些細な質問にも真摯に受け答えしていただき、更には昇三氏自ら試飲のためのお酒を、説明を交えながら酌んでいただいた。

酌みながらお酒について語る昇三氏は、まるで自分が褒められているかのように笑みを浮かべ、その顔には酒造りに対する自信と誇りを感じた。

長年、武田酒造を支えた上田氏の意志を継ぎ、昇三氏がお酒造りに一生を賭す。



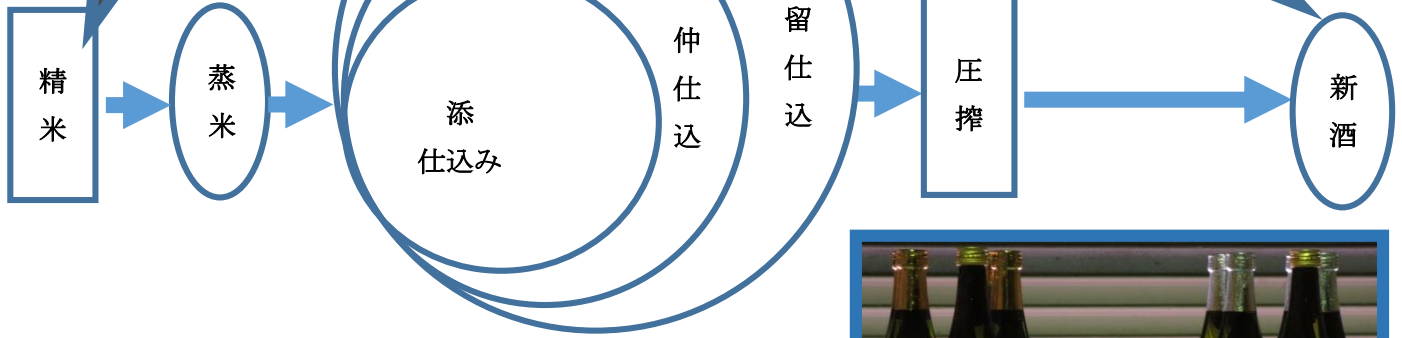
自然の恵み

日本酒

のできるまで



朝しぼり



武田酒造さんの資料参照



○設備・その他○

- ・夜でもタンク内の温度は杜氏さんにわかるようになっていいる
- ・レギュラー酒には、味を均一にするためのタンクがある
- ・1t・600kg・300kgの三つの釜でお米を蒸す
- ・銘柄の「日本心」は、日本武尊から名前を取ったと言われている
- ・「ひめいちえ」は県外向けブランド
- ・一九〇四年「日本心」を作り始め、今年一一一年目。現在四代目。

○こだわり○

- お米
兵庫県産「山田錦」
- 愛媛県産「しずく媛」「松山三井」を使用している。
- 水
仕込み水には、石鎚山系(愛媛県西条市の山)と高縄山系の伏流水を使用。

山麩

今ほどの精米技術がなかった頃はお米がなかなか溶けなかった。そのため米、麴、水を糶と呼ばれる棒で粥状になるまでつぶしていた。この作業を山卸と言う。しかし麴の酵素が米を溶かすという事が分かり、この作業を廃止した。山卸を廃止したという事で山卸廃止配（略して山麩）と呼ばれている。

違い

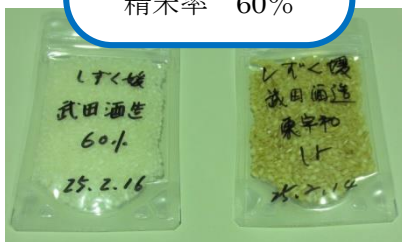
現在の酒造で広く使われているのは明治四三年に考案された方法で、速醸配で安定した品質のお酒を造ることができる。速醸配は麴、水に加え乳酸を添加して、そこに酵母、米を加えて生成する。一方の山麩では空気中の乳酸菌などを取り入れ自然のまま培養し、取り入れた微生物が有害な菌などを死滅させて、酵母の環境が安定すると、麴と乳酸菌の働きで生成された乳酸により微生物も消滅していき、雑菌のない状態でお酒が生成されていくといった自然の摂理を利用する造り方になっている。

山麩仕込みは速醸配に比べ二〜四倍以上の時間がかかり手間もかかるが、出来上がったお酒は香りがよく、濃厚な味わいの上質なお酒になる。

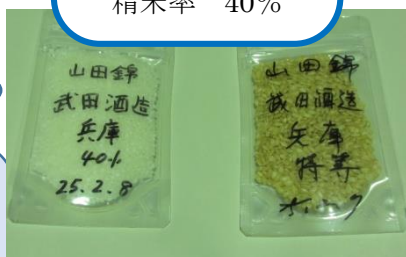
精米

私達が普段食べているお米は精米率 90% ~ 92%でこのような形

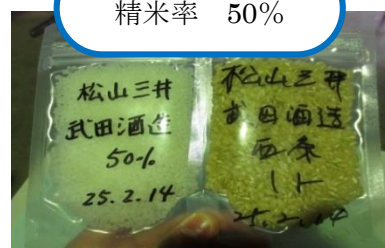
精米率 60%



精米率 40%



精米率 50%



ビーズのようなお米
こんなお米は見たことない。焚いて食べたらどんな味だろう

透明感が出てきている

大吟醸・・・ほっこりと温かみがありお米の味がして、飲みやすい日本酒だった。

ひめいちえ(山鹿仕込酒)・・・辛口だが、やわらかくやさしい感じの口当たりで、たとえるなら春のようなお酒。乳酸菌の香りがあり、ほろ甘く花の香りが先にくる。香りで飲むか口当たりで飲むか、で分かれる。女性は甘口が好きそうだが、あんがいそうでもない。



「LemonSake」、「LimeSake」

お酒に弱い人でも飲みやすく、手に取りやすい。

瀬戸内産のレモンとライムを使用。

リキュールだが、ジュースのようで美味しい。

レモンのこころは蜂蜜が入っている。

「感性原酒」

口当たりがドロツとしていて。

舌がピリピリしたように感じた。

「回本心」

第一印象は、キツイ印象だった。

でも、後からゆっくり優しい味がして、日本酒に馴染みのない私達にも、飲みやすかった。



○女性向けのお酒○

武田酒造さんのお酒で、女性向けといえは「夏の雪」ではないだろうか。器の形状が特徴的で、女性の方に似合う、かわいらしいデザインとなっている。銘柄も「夏の雪」という、現実世界ではありえない、幻想的な光景をイメージしたものになっている。

更に、辛さを示す日本酒度も+2と、日本酒に馴染みのない女性でも飲みやすいものとなっている。

また、日本酒のほかに、リキュールも造られている武田酒造さんでは、愛媛県産のもので作られている「レモンのこころ」「ライムのこころ」もおすすめである。

アルコールをほのかに感じながら、レモンやライムといった柑橘特有の酸味が口をさす。そのまま口に含むもよし、濃いと感じる方ならば、炭酸水や水、更にはロックで頂くのもいいかもしれない。

「酒は百薬の長」というように、この二つを爛で頂くのもいいだろう。喉にやさしいぬる爛で、ビタミンC補給も良いのではないだろうか。

お酒というよりもジュースのような心地よい飲みごたえで、女性はもちろんお酒の苦手な男性でも飲めるようなお酒となっている。

○お土産について○

訪問させてもらった際、お土産としていただいたものである。お酒と升で、お酒は100ml入っており、お酒のあまり飲めない人でも飲みきれそうなサイズになっている。升は、木で作られたものではなく、透明でお酒を入れるとお酒の色がきれいに見える。



社長は、お酒の説明をしている際、お酒の瓶を大事そうにずっと抱えていた。その姿はまるで、自分の子供を可愛がっているかのように見えた。

これからお酒を飲む私達に対し、一心に話をされる姿は嬉しそうで、お酒への愛を感じた。

日本酒造りに大切なことは、社長のように、自分の作った日本酒を愛する心なのだと痛感させられた。

武田

愛媛県西条市三芳 1507 番地

TEL 0898-66-5002 FAX 0898-66-2577

HP <http://www.yamatogokoro.co.jp>