



経済学部 松井ゼミ

- 大崎智一
- 中屋陸
- 濱口翼
- 横山滉
- 福原知也
- 正岡誠基

酒蔵の零囲気



酒蔵に入った時、その零囲気に圧倒。

酒蔵の中の温度もその気持ちにさせた要因になっていると感じた。酒蔵の中は約六度に設定されていると聞いた。なぜ六度かというところは酒造りに適した温度であり、人によつては涼しかったり、肌寒く感じていた。酒六酒造さんは多くのお酒を造っており、酒蔵の中は何とも言えない静けさだった。そんな静けさのある酒蔵だったが酒詰の棚（瓶）

（な）が職人の手作りだと聞いて、この酒蔵の中に入った時と同じような圧倒を受けた。

街並み

内子には煉瓦で作られた煙突が並び、町が迷路のように複雑に入り組んでいた。歴史のある建物が多く、内子の街並みと酒六酒造の零囲気があっており、レトロな零囲気が昔からある街並みという感じを醸し出していた。また、周りの商店街なども全体的に落ち着いた零囲気だった。

酒の種類

酒六酒造さんはいち早く吟醸酒を作り始めた。作っている日本酒は、「幸三郎」や「美しき日々」、「一刀両断」、「吹毛剣」がある。酒六酒造さんの作っている日本酒にはきれいな味が良いという意味で「剣」がつくものが多い。「幸三郎」は、梶谷幸三郎という伊方杜氏にちなんで名づけられた。女性にも飲みやすい珍しいぶどうを使ったりキヌールも作っている。

幸三郎



『幸三郎』はすっきりしていて、お酒初心者でも飲みやすい日本酒だった。口に入れた瞬間お酒の香、旨みが口に広がり口の中に風が吹き抜けるような感覚だった。一風変わった名前のお酒。名前の由来は昔酒六酒造にいた梶谷幸三郎という杜氏にある。梶谷幸三郎が杜氏を引退する際、蔵元が梶谷幸三郎に対して、自分の好きなお酒を造っても構わないという許可を出したそう。それによって生まれたのがこのお酒で、製作者の名前をとって『幸三郎』という名前にしたそう。『幸三郎』の発売当初は期間限定商品として売り出す予定だったが予想を超える人気を博したため、今も売り出している。人気の高さをからすぐに売り切れてしまうことが多い。

リキユール



『木燧の灯』は、愛媛県内子町のぶどうをふんだんに使用している。使用しているのは、巨峰やピオーネ、ベリーAといった赤いぶどうである。名前の由来は、内子町が木燧で栄えた町であり、その灯りを連想させることからネーミングされた。甘くて飲みやすいため、女性にも人気である。ぶどうをビユール状にすることで、果実の風味が広がり、米焼酎の味わいとはちみつの甘味で、爽やかな後味が楽しめる。原液で飲むだけでなく、ロックやレモンを浮かべたソーダ割りでもおいしく飲むことができる。

一刀両断

『一刀両断』を最初に目にした時、ラベルには「超辛口」と書いていたが実際に飲んでみると、初め口に含むと舌触りは滑らかで喉を通る時に舌にビリッとした辛味を感じたが、最後には香り高いフルーツのような甘味を少し感じた。

また、瀬戸内海沿岸の魚の鯛やヒラメ、カワハギのような淡白な魚によく合いそうな味であった。また、喉を通った時に感じた強い辛味はまさに剣で切ったような感じであった。試飲させていただいた中で一番キリッとしていて鋭く感じた。まさに『一刀両断』という名前が合っていると思った。



美しき日々

「美しき日々」は、とてもフルーティーな香りが特徴で、辛口ながらも優しい味わいで飲みやすい大吟醸酒である。超リーズナブルな『ひやおろし』である。原料米は兵庫県の山田錦や愛媛県の松山三井である。「美しき日々」には、秋限定の『ひやおろし』などといった、いくつかの種類があり、どの種類も人気ですぐに売り切れてしまうそう。秋限定の『ひやおろし』は秋らしい濃厚な味わいを出すために、やや高めアルコール度数に仕上げている。



麴室

麴室は三十度から四十度に保たれており、冬であっても作業中は大量の汗をかくそうだ。なぜ麴室の温度が高いかというと、この環境下で麴菌は繁殖しやすく、活発になる。しかし他の菌にとっても適した環境であるため、雑菌が一度入ってしまうと麴菌が全滅してしまう可能性があるため注意が必要で、くに納豆を食べた人は絶対に入ってはいけない領域だ。麴室には木の匂いが漂っており、心地よい空間だった。



ラベル

ラベルは、そのお酒の顔であり、酒によってデザインが異なる。酒六酒造では、ラベルの一つ一つを手貼りしており、注文すればオリジナルラベルを作ることができるといわれる。ラベルは、そのお酒の味などのイメージにもつながる。『幸三郎』や『吹毛剣』などはシンプルで、きりっとした酒の味を表現していると感じた。ラベルの字は、その酒に合った字で書かれており、印象的だった。ぶどうを使ったお酒は、とてもかわいいデザインで女性にも、手に取りやすいようなものだった。

