

新潟の越後杜氏、兵庫の丹波杜氏と並び、日本三大杜氏と呼ばれる岩手の南部杜氏。その歴史は古く、江戸時代に近江商人の村井権兵衛によって酒造技術が広められたといわれている。

南部杜氏が集団で他県へ出向くようになったのは、江戸時代の後期。冬場の農閑期に収入を求めるための出稼ぎが始まりだった。現在では、北は北海道から南は四国まで全国のほとんどの地域で酒造りに携わっている。その数は232名(平成20年5月31日時点)と、全国の中でも有数の杜氏王国だ。

一方、盛岡市内では3つの酒蔵が酒造りに励んでいる。『菊の司酒造』は、1772年頃に紫波町で創業。本社工場は中津川のそばにあり、地下から湧き出る伏流水を井戸から汲み上げ、仕込み水に使用している。

1871年に創業し、大慈寺町に酒蔵を構えるのは『あさ開』。新酒鑑評会で18回連続入賞するなど全国でも評価は高い。敷地内には地ビールレストランや物産館があり、観光スポットとしても利用されている。

『桜顔酒造』は、1973年設立。女性向けにアルコールを8%に抑えた『北国の恋人』や、岩手県産酒造好適米の吟ぎんが、ぎんお

もりおがブランド物語



盛岡の地酒

とめを使用した『南部の雫』など、新たな酒造りにも挑戦している。

南部杜氏、冷涼な気候、北上川水系の良質な水の三拍子が揃い、岩手は酒造りに非常に適した環境といえる。唯一、夏の気温が低いことが影響し、県オリジナルの酒米、酵母を、なかなか完成できずにいた。だが、酒米は97年に『吟ぎんが』、99年に『ぎんおとめ』が醸造デビューし、昨年には、酵母も2種類誕生した。吟醸酵母『ジョバンニ』は、華やかさと繊細さを持ち合わせ、きれいな香りが特徴。酵母『ゆうこの想い』は、女性的な温もりのある味が特徴だ。どちらも今後の県産酒を大きく発展させてくれそうだ。

もうひとつ朗報がある。昨年末、盛岡産米『どんびしゃり』を使った泡盛『夏美の夢』が、沖縄県うるま市の酒造会社『崎山酒造廠(しょう)』から発売された。清酒のような甘味を感じられる、新タイプの泡盛だという。日本酒党の方々も、ぜひご賞味あれ。

盛岡特産品ブランド認証委員会

〒020-0055 岩手県盛岡市繁字尾入野 64-102
代表電話 019-689-2201 ファックス 019-689-2212