

産地・メーカーを
たずねて

宗玄酒造
(珠洲市)

奥能登最古の酒蔵で仕込む、 米のうまいが生きた味



創業当時から使っている蔵で蒸し米の作業が行われていました。

お話を伺った人

宗玄酒造株式会社
取締役管理担当 栄平一弘さん



店の奥には宿直室や明和蔵があり、
左の白い建物は平成蔵。



「能登杜氏」がつくり出す、地元ならではのお酒

戦国時代、七尾城主の畠山義春が上杉謙信の城攻めにあい、その一族の畠山左衛門尉宗元が七尾から珠洲に逃亡し、その後「宗玄」と改姓。1768年(明和5年)に酒造りを開始。その子孫忠五郎が清酒発祥の地とされる伊丹で秘伝を習得して帰り、初めて造ったのが「見山」(現在の「剣山)です。日本四大杜氏の一つとされる能登杜氏を中心にして、地元のお米とまろやかな伏流水で仕込み、濃厚でお米のうまいをしっかりと感じさせるお酒を造り続けています。**能登杜氏とは流派のようなもので、宗玄はその発祥の蔵とされています。**

↓もろみを袋に入れ自然に滴り落ちるのを待つ「袋つり」。
大吟醸をしぶる際にも用いられる手間のかかる丁寧なしぶり方です。



↑蒸しあがった米に麹菌を振りかけて米麹を作ります。



↑明和蔵では2トンのタンクでお酒を醸します。

一步、また一步。
本来の酒造りへ

一昨年の震災で従業員は全員無事でしたが、後ろの山が崩れて蔵や駐車場が大きな被害を受けました。蔵にはしぶる前のもろみがありましたが、停電と断水が続きもろみをしぶる機械も動かせない中で、大半は廃棄処分に。その中でも奇跡的に難を逃れたもろみを無駄にしないため、「袋つり」という昔ながらの手作業で酒造りを再開したのが1月中旬。さまざまな工程を手作業で終えて1月末には出荷することができました。震災から2年たった今も蔵の壁や床は修理のめどがたっていません。「でも、おかげさまでなんとか酒造りも始まりました。生産量は少ないですが少しずつ本来の形に近づいていきますので、待っていてください。皆さんに宗玄を手に取っていただければありがとうございます」と栄平さん。



↑裏山が崩落し、土砂や大木で被害を受けた平成蔵の壁。酒造りの期間中は工事ができないため、修復ができません。

11名の精銳が守り続ける伝統の味わい

杜氏は酒蔵の最高責任者。その下で米を蒸す、麹を造る、酒をしぶるなど部門の責任者として作業をするのが蔵人です。宗玄には杜氏と蔵人が11名います。**9月末に蔵入りし、4月にすべての作業が終わるまで泊まり込みで酒造りをします。**地元産酒米「五百万石」やうるち米「のとひかり」を蒸し上げ、一部は麹用、大半は掛米に使います。掛米とは蒸した後にもろみに投入する米のこと。宗玄では3回に分けて仕込み、20日ほどかけて発酵を繰り返します。**お酒の種類によっては、しぶる前にもち米を追加して甘みを出しています。**

→ column →

日本酒の保管方法

直射日光が当たらず、温度変化の少ない場所に保管し、未開封であれば**1年以上**品質を保てます。開封後は酸化が進むので2週間くらいで飲み切りましょう。

生原酒は
冷蔵庫で保管！

「しぶりたて生原酒」は火入れをしていません。開封前も冷蔵庫で保管し、開封後は早めに飲み切りましょう。開封後は酵母の働きによって発酵が進み、角が取れてまろやかになり、味の変化を楽しめます。

今だけの
味わい

宗玄 しぶりたて
生原酒が
「じわもーる」で注文
できます。

1月3回
じわもーる表紙

