

農業情報総合研究所／酒蔵レポート「内ヶ崎酒造店」（富谷市富谷新町） 「宮城県最古の酒蔵が「オール宮城県」のお酒で金賞を受賞！」

宮城県富谷市の酒蔵「内ヶ崎酒造店」さんの銘柄は「鳳陽」です。こちらの純米大吟醸が全国新酒鑑評会で金賞を受賞されました。宮城県の酒造好適米「蔵の華」を使った日本酒では初とのこと。この純米大吟醸は宮城県のお米だけでなく、酵母、水も使っていますので、「オール宮城県」の日本酒といえます。お味はやや甘口ですっきり。芳醇な味わい、心地良い切れという感じです。



いろいろなご縁がありまして、内ヶ崎酒造店さんの酒蔵を見学することができました。社長の内ヶ崎啓さんにご案内をいただきました。内ヶ崎酒造店さんの酒蔵のある富谷宿（富谷新町）は、江戸時代初期から奥州街道の宿場町として栄えていました。内ヶ崎酒造店さんの酒蔵はその本陣跡にあります。内ヶ崎酒造店さんの創業は1661年、宮城県最古の酒蔵です。現在の内ヶ崎酒造店さんの建物は明治時代に造られました。



酒蔵を見学させていただきました。まずは目に付いたのが、酒米を蒸す和釜です。伝統的な鋳物です。最近の酒蔵ですと、ボイラーと連続蒸米機が主流になっているようです。ついで、麴を造る麴室です。大正10年製のレンガ造りです。レンガを長手だけの段、小口だけの段と一段おきに積む、イギリス式になっていました。麴の絞り機も目を引きました。年季の入った油圧式です（「佐瀬式」と書いてありました）。自動圧搾ろ過機で搾る「ヤブタ式」を見かけることが多いのですが、こちらは「槽搾り（ふねしぼり）」です。細長い酒槽に麴を入れた酒袋を重ね、押し蓋をして、上から圧力を掛けて搾ります。こちらの酒蔵は産業遺産の宝庫という感じでした。



内ヶ崎啓さんからは、「酒造りは酒蔵ごとに異なります。お米にもよります。内ヶ崎酒造店でも、蔵の華、山田錦、まなむすめ、美山錦などを使っています。それだけでなく酒蔵のある地域の気温、湿度にもよります。また、内ヶ崎酒造店はほぼ手作業で行っていますので、標準化できないところも多いです」とのことです。



内ヶ崎酒造店さんも他の酒蔵と同じく新型コロナの影響を被っています。一時、飲食店向けは50%まで減少しました。仙台市の飲食店が中心とのこと。現在、飲食店向けは戻ってきていますが、新型コロナ前には戻っていません。

また、新型コロナの影響が解消されても、日本の長期的な人口減少・高齢化は変わりません。若者のアルコール離れ、日本酒離れも進んでいます。その原因として、少なくない飲食店のスタッフが日本酒の説明をできないことにあるかもしれないとします。海外の飲食店のスタッフであれば、お客からチップをいただくために努力をしています。日本酒を扱う飲食店であれば、その知識を持っています。これは、説明文化といえるでしょう。片や、日本の「おもてなし」とは？ 仮に日本酒好きの若者が増えても、人口が減少していきますので、日本酒を飲んでいただける量も減少していきます。このため、内ヶ崎啓さんが修行をした、山形県天童市の酒蔵「出羽桜」さんにお世話になりつつ、海外輸出を進めています。

内ヶ崎啓さんは、修行をされた出羽桜の仲野益美社長からいただいた言葉が心に刻まれています。それは「向上心」です。言い換えると、「進歩の反対は衰退であり、停滞ではない」ということです。なので、「生酛づくり（酒造りの伝統的な方法）をやってみたい。コロナ禍だからこそ、今までやれなかったことをやってみたい。チャレンジを続けていきたい」と締められました。

YouTube「農ラジ！」のインタビューはこちらから：

https://youtu.be/P03_RQAbCAs

以上