

観音寺に新名物 いりこ酒

《酒造りを通して思うこと》

川鶴酒造 六代目蔵元 川人裕一郎



川鶴 6代目蔵元

弊蔵は明治二十四年の創業以来、今年で節目の百二十年目を迎えることができました。これも長きにわたりご指導ご愛飲を頂いた地域の方々の支えであると、改めて感謝の気持ちでいっぱいになります。また、先代から蔵

を受け継いで今年で七年目を迎えています。まだまだ未熟な自分に気付かされることが多く、日々自分との格闘を繰り返している感じです。

日本酒というと、皆さんはどのようなイメージをお持ちでしょうか。日本の国酒として長い歴史の中で愛され続けてきた・・・はず。しかしながら今の現状は必ずしも喜ばしい現状ではないのです。コンビニやファストフ



ードが台頭し、私たちの身近な食文化、食生活が短い期間で大きく変貌しました。また若年層のアルコール離れや昨今の経済状況下での節約志向の増加、はたまた健康志向が高ま

るにつれ、アルコール飲料そのものが大きな転換期を迎える時代に入ると認識しています。

大手ビールメーカーなどは、総合的な商品開発に力を注ぎ、消費者の嗜好の変化に敏感になりながらも、ありとあらゆる商品を市場に投入してきています。いわゆるマーケティングとして先導しているわけですが、弊蔵のよ



うな地方の小さな製造元がどういった方法で顧客の心をつちりと掴むことができるのか、改めて見詰め直していくことが必要だと強く感じています。

地酒と言う言葉は皆さんも良く聞

かれると思いますが、地酒とは一体どのような意味を成しているのか。地の酒と言う限り、地元可愛され、地元の食文化に密接であり、地のものを使つて造る。醸した酒で地元様々な形で還元、貢献できること。そして一番は地元可愛される味でなければならぬことではないでしょうか。この積み重ねが長い年月、多くの方々に支えられてきた根幹の部分では無いかと思います。しかしながら、本来の日本酒の価値や本質的な部分が見失われてきた感も拭えません。造れば売れた時代から今や単に造っても売れない時代へと大きく変わったのは、バブルの崩壊など日本が歩んできたそれぞれの時代背景に密接に関わってきたからです。

先代の父の時代と私が受け継いでからの時代とは、当然ながら味の嗜好や物の考え方、価値観などが違って当然で、よくぶつかり、時には口論にもなりますが、そんな時こそいろんな気付きを得ることができます。温故知新の言葉通り、受け継がれてきた大切なものや知恵、

考え方などまだまだ私の知見には及ばないことがたくさんありますが、不思議とそこから新たなヒントや方向性が見出されることもあるのです。そんなことを繰り返しながら日々酒造りに反映させていくべく、頑張っています。

私の信条としては、どんなことがあっても変えてはならないものと、ぶっ壊してでも変えなければならないものが存在すると考えています。特に長い年月にもなるとそれが見えなくなるのではないかとも思います。単に守っていくことだけが歴史を積み重ねることではなく、日々変化をもたらし、その時代に沿った新しい価値を見出すことも必要不可欠だと思っています。弊蔵の酒の味は、昔ながらの郷土料理との相性により培ってきた味であり、西讃地域独特の嗜好の下で育てられた味でもあります。世代間で多種多様な価値が求められているのも事実です。このことが私の代でやるべきことが何なのかを投げかけてくれています。それが挑戦です。いかに斬

新たな発想で物事を考えられるか、その発想を酒造りにどこまで生かすことができるかが地酒蔵として生きていくために欠かせないことだと思っています。本質的な部分は見失わず、日本酒の骨格を外さない酒造りに挑んでいきたいと思っています。

一つは日本酒造りには欠かせない原料である米。しかし購入した米で酒を造るのは当たり前ですが、私たち酒の造り手が原料である米をどれだけ理解して造っているのかを問わなければなりません。酒造りは米作りなのです。篤農家が精魂込めて育ててくれた苦労なんかは、自ら体験しなければその本質などは理解できないのではとの思いから、十数年前から約三反の田んぼで自家栽培米山田錦を育てることに注力しています。地域の方々の協力も得ながら毎年工夫を凝らし、最良の原料米を収穫するにはどのようなやり方で育てたらよいのかを毎年考え、収穫し、原料米として使用しています。米作りから酒造りまで一貫して挑戦しています。



次に、新しい味の創造。日本酒の原料は米ですが、もつと地元の良い農産物を使って日本

酒を生かすことができないものか、米以外にも挑戦し、新しい味を造り出していこうと考えました。日本酒のイメージももっと良くしたいこともあります。驚くことに、観音寺市・三豊市には様々な高品質の果実があり、意外と地元の人も知らないものも多く存在していることを知りました。そこで、日本酒をベースの果実を使った酒造りの挑戦が始まりました。春夏秋冬四季それぞれに旬のものを使い、旬な時期に嗜んで頂くことを念頭に、苺や桃、ぶどう、みかん等の果実を地元から仕入れ原料として使い、商品化しています。また、観音寺には昔からいりこが親しまれ、特に伊吹いりこは全国でも知名度が高い

く、いりこ漁も盛んです。いりこの出汁やいりこ料理に
囲まれて育ってきたのかもしれませんが。観音寺発の味と
していりこ酒にも取り組んでおります。観音寺にある老
舗の旅館「琴弾荘」様のご提案によって生まれたこのお
酒は、新しい観音寺の味として郷土料理と共に根付いて
ほしいと願っております。漁協関係者や行政などの協力
を得ながら、自社商品としても開発、販売をしています。

どちらにしても、地元の方々に新しい味を知って頂くのと同時に、地元の食材の良さを再認識していただくことに挑戦しています。いろいろな農産物や海産物の方々の苦

香ばしさ特徴
イリコ酒発売

川鶴酒造

地元・伊吹島産のイリコをあぶり、日本酒に漬け込んだ「炙りいりこ酒」と、自家製のイリコ酒が味わえる専用の日本酒「いりこ酒の素」を発売した「写真」。イリコ酒は伊吹島の漁師が古くから愛飲する味で、イリコのうま味と香ばしさが特



微熱な新嘗寺名物とし
 て売りだすとともにイリ
 コの消費拡大につなげる。
 爽りい酒は、伊吹イ
 リの中にも一番いいじ
 り酒用特別醸造した白
 龍造太白
 本酒に清いふんだ。飲みさ
 りサイズの180ccを
 あぶつたり口付き
 い酒の素は、爽りい
 本を醸造し、酒の素は、
 整い特別
 120cc、180cc、180cc
 1200ccと同を早本内
 定で用意し、すれ自販
 店販売/百貨店、スーパー
 販売店/お買入、来以
 は県外で売り出す予定。

最後になりましたが、京阪神支部の皆様方にも是非と



(地元の方々の憩いの場、応援する場)せらびい工房

たく、何卒よろしくお願い申し上げます。こちらにお帰

りになられた際には、是非ともお立ち寄り下さい。そして存分に地元の味を楽しんで頂ければ幸いです。長々とありますがどうぞございました。

觀
一
・
38
回

(昭和62年卒)

いい酒 観音寺新名物に

[illegible]

いりこ酒専用として新築された日本酒蔵。いりこ酒のキャッチコピー「講習会でいりこ酒の作り方を学ぶ市民会」（国治寺市）が、初めて味わい、一番はくみて、味わい深い」と絶賛。ロムで、市幹部や観光関係者にまのおいしさが伝わった。このため、市内の13団体は8月、協議会をつくり、まずは市内全域での普及、浸透を図っていくこととした。

早速、9月28日は「第1回いりこ酒マイスター講習会」を市内

地元酒造会社が専用酒／飲食店主ら講習会も

[illegible]

川鶴大正蔵