



酒税法の改正に伴う酒蔵の目指す方向性の模索、需要の減少、水源の枯渇、右手・宮城内陸地震による建物と設備の被災など、酒蔵の命運を左右する壁に何度もぶつかり続けたと言います。

理想の酒を追い求める酒蔵

こだわりの「食仲酒」として日本酒愛好者をうならせる、銘酒「綿屋」を生み出した「金の井酒造株式会社」は、大正4年に創業されました。銘柄の「綿屋」は、かつて養蚕も営んだ屋号が由来です。創業以来、歴代の蔵元が理想の酒を追い求める伝統を守り、素材を選び抜き、酒造りの技を磨いています。今でこそ販路を開き、事業の安定を図れるようになりましたが、そこに至るまでの道のりは、決して平坦なものではありませんでした。

父、三浦幹典さんの挑戦

私の父、現社長の四代目蔵元、三浦幹典が酒蔵に入ったのは、26歳の時。酒造りを取り巻く環境が厳しさを増し、経営が苦しくなり、若くして蔵の再建を託されました。平成4年には日本酒の級別制度が廃止され、日本酒が味と品質で選ばれる時代へ転換する大きな節目を迎えます。

個性の乏しい味の酒造りを強いられるという束縛から解放され、酒を自由に造ることができるようになり、父は酒蔵が歩むべき道を、悩みながら模索しました。



金の井酒造 常務取締役 三浦 華子さん（三浦金田中町）

若くして酒蔵を継ぐ覚悟を持ち、酒造りに真剣に向き合い、新たな挑戦を始めた華子さんに、同酒蔵の歩みとこだわりについて話を伺いました。



特集 理想の酒を追い求めて ～若き後継者の挑戦～

全国屈指の米どころ栗原は、名酒を醸す100年以上の歴史を持つ個性的な酒蔵が6つもある全国有数の酒どころ。蔵人の情熱と熟練の技が醸す酒蔵の伝統を守りながら、新たな息吹を吹き込み、地酒で栗原を盛り上げたいと願う若者の想いとは。

栗原を共に盛り上げたい

良質な米、清らかな水、冷涼な気候という酒造りに恵まれた栗原の酒蔵では、高い技術を持つ杜氏が創意工夫を重ね、個性のある優れた日本酒を醸造しています。

一方、日本酒の酒蔵数は全国で最盛期の約4分の1まで激減し、消費量も大幅に減少しています。各酒蔵とも厳しい現実に直面し、明るい未来が見えません。

そこで、各酒蔵の後継者たちは、自分だけの成功を求めず、皆で協同して栗原の地酒を市の特産品として全国へ売り出し、栗原を盛り上げようと、令和6年に「くりはら蔵元会」を結成しました。さまざまなイベントで地酒を積極的に宣伝し、栗原への誘客につなげようと、飲食と宿泊業界とも連携する予定です。

同会の結成を呼びかけたのは、平成30年2月号の「栗原の酒」特集で紹介した「秋野酒造株式会社」の佐藤曜平さん。同会の代表を務めるのは「金の井酒造株式会社」の三浦華子さんです。

それぞれの酒蔵は競合会社ですが、酒造りの苦労と喜びを共有し、互いを認め合い、

「綿屋」が目指すもの

現社名の「金の井」は、藩政時代に伊達家への献上米を産した、肥沃な土壌に由来する地名の「金田」と、この地の水が良質なことから名付けられたもの。つまり、原材料に妥協を許さないこだわりの持ち、最高の酒質を追い求めることを宿命づけられた酒蔵です。

「日本酒本来のおいしさを引き出す酒造りをしたい」

創業以来、大切にしてきた蔵の姿勢を基本に、新たな酒造りに取り組む父は、理想の純米酒を追い求めることを目指します。そこで、父はその理念に共鳴する、高品質の酒造りにこだわりを持つ南部杜氏を採用し、妥協のない酒造りにまい進しました。

良質な酒米へのこだわり

父が初めに取り組んだのは、原材料となる米でした。

求めるのは 最高の酒質

満足のいく酒米を求め「阿波山田錦」に出会いました。生産地の徳島県まで足繁く通い、自ら田植えなどを手伝い、自ら田植えなどを手伝い、酒米栽培の理解を深めることで、求める酒質を得ることができたのです。

また、酒造りが容易な酒造好適米（酒米）だけでなく、醸造が難しい地元産飯米を使うことにもこだわっています。栗原で米作りに情熱を注ぐ農家と協力し「綿屋」ならではの技で、米生産者に喜ばれる酒を醸しています。

高め合う気心の知れた良き同志でもあります。酒造りに関わる課題と情報を共有し、助け合っています。

生き残りをかけて

市内の酒蔵は皆小規模で、大手企業のように大量生産ができません。そこで、個性のある酒造りに特化して生き残りを図っています。

酒蔵の存続をかけ、熾烈な競争に勝ち残るため、懸命に取り組む市内酒蔵の中から、今回は「くりはら蔵元会」代表が活躍する「金の井酒造」に焦点を当てます。



「くりはら山車まつり」で地酒を宣伝する会員たち

水源の枯渇で得た銘水

高品質の日本酒を造るには、良質な水も欠かせません。平成10年に酒蔵の命である水源が枯渇し、酒蔵存続の危機が迫りました。

その難題は近くの山に湧き出す銘水「小僧山水」を引き込み解決され、酒造りに最適な水で、製造工程全てで使えるようになり、酒質をさらに高めることができました。



頑ななまでのこだわり

当初は、販路の開拓が思い通りにいかず、忍耐の日々が続きましたが、父は銘柄の価値を下げる安売りは決してせず、品質を高めることにこだわり抜きました。

その一切の妥協や手抜きをしない姿勢が「綿屋」を高みに上らせたのです。