

## 料理に寄り添い互いを引き立てる食中酒

栗原の酒蔵がこだわる純米酒は、原材料に米と麴、水だけを用い、米本来のうま味と芳醇な味を堪能でき、食事を引き立てる日本酒です。



会席料理 丸勝

えぐち しま 江口 志麻 さん(一迫中町)

栗原産の食材にこだわり、食材の良さを引き出す料理で、地元で愛される一迫地区の「会席料理 丸勝」。

四季折々に厳選した食材を使い、丹精込めて創り出される品々と、栗原の地酒は相性が抜群で、市内窯元の器も用いて、栗原の魅力を五感で味わってほしいと思いを込め提供しています。

志麻さんは料理人の修行をしていた時、師匠から料理を引き立てる地元の良い食中酒を使うよう指導され、栗原産の特別純米酒を積極的に勧められています。



料理人の技が光る迫野御膳と、一迫産米を使った料理を引き立てる特別純米酒

「栗原の地酒が飲みたくて来店するお客さまも多い」と言う志麻さんは「優れた酒に見合う料理を作りたい」、「栗原の地酒は互いの価値を高め合える素敵な存在」と話してくれました。

料理を引き立て幸せなひとときを生み出す食中酒が栗原にはあります。

酒蔵では重要工程の「こじ造り」を担当し、この酒蔵ならではの技術とこだわりを学びながら、丁寧な酒造りに励んでいます。

「米作りに情熱を注ぐ地元農家が栽培した栗原産米を、精魂込めて磨きあげ、醸したお酒が、地元の人に愛されることに何よりも喜びと誇りを感じる」と、酒造りにかける思いを熱く語る華子さん。大学と大学院で得た知見を、これからの酒造りに生かそうとしています。

日本酒の需要が低迷した昭和末期、宮城県酒造組合は日本酒の差別化を図り、高品質な純米酒造りをするため、全国に先駆け「純米酒の国」を宣言しました。今ではその努力が実を結び、宮城県産の純米酒は全国的にも高い評価を得ています。



## 栗原が誇る地酒で乾杯を

### 一ノ蔵金龍蔵

文久2年(1862年)創業。高精白米を使用し小仕込みと寒造りにこだわり、南部杜氏のきめ細やかな酒造りを続けています。

代表銘柄「祥雲金龍」



### 金の井酒造

代表銘柄「綿屋」



### 千田酒造

大正9年(1920年)創業。酒造りの命である水にこだわり、栗駒山の伏流水をふんだんに使用し、料理に寄り添う酒を醸しています。

代表銘柄「栗駒山」



### 萩野酒造

天保11年(1840年)創業。良いものを少しだけ造るという理念で、原材料の豊かな風味を活かし、気軽に楽しめる純米酒を造っています。

代表銘柄「萩の鶴」「日輪田」



### はさまや酒造店

宝暦7年(1757年)創業。269年の歴史を持つ市内で最も古い酒蔵で、少量生産で丁寧な酒造りをしています。

代表銘柄「こんこん」「阿佐緒」



### 門傳醸造

明治5年(1872年)創業。有機栽培米にこだわり、栗原で親しまれる少量の日本酒を醸しています。

代表銘柄「ほでなす」「門傳」



お酒は二十歳になってから

## 伝統を守り未来へつなぐ

「創業から代々守り伝えてきた味と品質へのこだわりを大切にしたい」、「父が心血を注ぎ、築き上げた銘柄の価値を守り、さらに研ぎ澄ませたい」と目を輝かせて語る華子さん。

華子さんは、高校時代に酒造りと家業承継を志し、東京農業大学応用生物科学部で、醸造学を研究しました。

醸造における麹菌の役割を学ぶ中で、日本酒の原材料である米にも関心を持ち、東北大学大学院生命科学研究所に進み、稲の遺伝子について研究を行い、修士課程を修了後、後継者として令和2年に同社に入社しました。



①

## 価値をさらに研ぎ澄ませる

### 米生産者と愛好者の想いを大切に

酒造りに情熱を傾ける華子さんですが、酒蔵の将来にかかると心配は尽きません。人口減少と嗜好の多様化に伴う市場の縮小、人手不足と原材料費の高騰、老朽化する設備の更新も悩みの種です。華子さんは、製造の傍ら、営業の第一線にも立ち、酒販店への営業をはじめ、物産販売の機会を捉え、商品のプロモーションを積極的に行っています。

さらに、和食と組み合わせられる日本酒を、ワインのように多彩な料理と一緒に楽しむ食文化を広めたいと、飲食店へ働きかけています。業界として、国内販売だけでは近い将来に酒蔵を存続できなくなると、現在は欧米などへの販路開拓に取り組んでいます。英語力を常に磨き、あらゆる宣伝の機会を逃さず、自ら栗原の特別純米酒の魅力伝えていきます。



②



③



④



⑤



⑥

- ① 愛好者を大切に、酒蔵見学会を開催し、製造工程を丁寧に説明
- ② ③ 栗原産飯米にこだわり、関係者と恒例の酒米田植え作業。作業後には、夕食と共に酒を飲み比べもてなす
- ④ 製造工程で生まれる酒粕は、畜産農家が栄養満点の餌として牛に与え、稲作農家は牛ふん堆肥で良質米を育て、廃棄物を出さず資源循環させる
- ⑤ 自らデザインした酒ラベル
- ⑥ P R のため海外メディアの取材にも積極的に協力