

玉川酒造株式会社



キーワードは“健康”
古い酒蔵が新しいことにチャレンジ



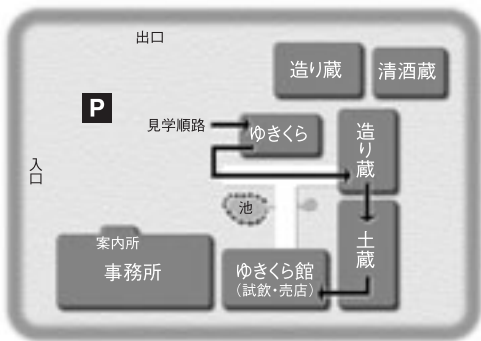
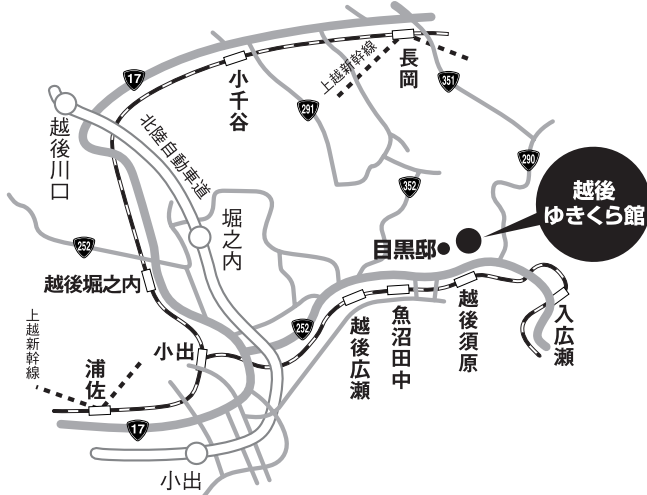
トンネルをぬけると
雪国であった

今回の取材先は「玉風味」。「越後ゆきくら」。「ゆきくらスパークリング」。「越後さむらい」などの醸造で知られる玉川酒造株式会社。コシヒカリの産地として有名な新潟県北魚沼郡守門村にある。

本来なら上越新幹線・浦佐駅から只見線に乗りかえて越後須原駅まで行くところだが、玉川酒造の酒井昭義営業部長が浦佐駅まで出迎えに来てくれた。

粉雪が舞う中を車が走る。さすが名だたる豪雪地帯とあって、周辺の小高い山々もその麓の林も白一色。実に感動的な風景であった。

国道17号線から小出町をぬけて国道2



越後ゆきくら館

◆見学無料◆試飲無料◆営業時間／午前9時～午後4時(年中無休)



目黒邸

玉川酒造のルーツでもある目黒邸は、1610年頃会津からこの地に移り、現在の当主が19代目という由緒ある家柄で代々庄屋をつとめ、1673年に高田藩主松平光長侯より80両で酒造免許を得、日本の文化ともいふべき酒造りを始めました。
現在の目黒邸は、1797年9月に建築された茅葺造りの邸宅です。国の重要文化財に指定されています。



記念撮影用のハッピを着た
酒井昭義 営業部長



粉雪舞うなかで……
第十八代蔵主 風間 健社長

52号線に入り、走ることで25分、左手に「越後ゆきくら館」が見えてくる。
ここには全国でも珍しい雪中貯蔵庫「ゆきくら」がある。天然の雪を特殊なシート(アメリカのNASAでロケット開発の技術によって作られたシート)で覆い、年間を通して低温(0〜2度)で貯蔵することができる。いま、この庫の中に、約4000本の「大吟醸 雪中貯蔵 越後ゆきくら」が眠っている。
平成元年に、ゆきくらと隣接する造り蔵、土蔵、売店などを合わせて、越後ゆきくら館として一般に開放すると、全国でたったひとつ、見学できるゆきくらとあつて、来館する人数は年ごとにふえ、去年は8万5千人を数えた。
玉川酒造の、04年2月19日のホームページで次のような情報が発信されている。
祭りだ わっしょい
現在来館人数91万6425人
なんと！100万人目のお客様には、一年分のお酒をプレゼント
その日來館のお客様にも記念品がもらえます！
車はやがて越後ゆきくら館の駐車場に入った。雪は依然として降りつづいている。

ゆきくらと
雪中貯蔵酒

玉川酒造の事務所の一角で、風間健社

長(55歳)から話を伺うことになった。
玉川酒造の創業は江戸時代、四代将軍徳川家綱の治世で寛文13年(1673年)。創業が慶安3年(1650年)の加賀の井酒造に次いで県内では二番目に古い酒蔵である。
五代・目黒五郎助が酒造免許を許されて以来、目黒邸で酒造りが行われていたが、大正元年、現在の場所に酒蔵ごと移り、玉川屋を創立。大正12年に玉川醸造株式会社となり、初代社長に目黒家十七代家長目黒文平が就任した。そして、昭和28年、玉川酒造株式会社に改め、現在にいたっている。
風間健社長は昭和60年に社長に就任した。蔵主としては第十八代にあたる。
今年で創業331年。あと2年で創業333年になります。そのときには大きなお祭りをと考えているんですよ
という風間社長は、ホームページを見るとよくわかるが、大のお祭り好きであり、ロマンチストであり、そしてなによりチャレンジ精神が旺盛な方なのである。
社長に就任して以来、三百余年の伝統はしっかりと守りながら、一方で次々と新しい試みにチャレンジしている。

その第一弾が雪中貯蔵庫を作ったこと。越後ゆきくら館の雪中貯蔵庫のほかに、もうひとつ、より大型の雪中貯蔵庫があつて、そちらには「玉風味」など約5万本が貯蔵されている。

越後ゆきくら館(酒蔵見学)

ゆきくら (雪中貯蔵庫)



4,000本の“ゆきくら大吟醸”が眠っている



ゆきくらのメッセージボード

天然の雪を特殊なシートで覆い、年間を通して大吟醸を低温で貯蔵することができます。
全国で唯一の見学できるゆきくらです。

造り蔵



米を蒸すところ。
一日に約1トンの米を蒸しています。



米を水につけて水切りをします。
タンク1個に約200kgの米が入ります。

日本酒の香りが漂う中、実際に使っている道具を見ながら説明いたします。

土蔵



昔、使っていた杉樽。約5,000lの大きさです。
酒の仕込みに30年前まで使用していました。



けやきでできた酒をしぼる装置。
さかふね酒槽とも言われています。形が舟(槽)に似ているからです。

越後の豪農・目黒邸より大正元年に移築した酒蔵で、雪国ならではの板張りの壁(土壁を雪から守るためのもの)がそのまま復元されています。

「雪中貯蔵庫の利点は、一定の低温に保たれることと、空調の建物とちがいが、まったく振動がないことですね。酒を熟成させるには、理想的な環境だと思っています。
ここ15年ほど、貯蔵についていろいろ実験を重ねてきました。貯蔵することによって熟成が進み、ますますおいしくなる酒とそれほどでもない酒があります。いま平成元年から平成14年までの間につくった「越後ゆきくら」の原酒を年度ごとに貯蔵しておいて、それを雪中貯蔵酒として販売していますが、貯蔵期間が長い酒が必ずしも熟成された、いい酒になるとはかぎりません(次ページの表参照)。

でも、いまはそれほどいい酒でなくても、これからさらに5年10年と貯蔵したら、どのようになっていくのか、とても興味があります。実は、非売品なのですが、昭和63年の酒も貯蔵してあるんですよ。これもあと10年20年先が楽しみです。
つくったときの酒の品質、貯蔵、熟成、この3つがどのようなバランスで、どのように影響しあっていくのか、これからも追求していこうと思っています」

平均年齢30代の 若い集団

越後ゆきくら館の売店に、新潟県酒造組合が発行した「新潟淡麗」というパンフレットが置いてあった。そこには今後の指



売店内の試飲コーナー。風間社長がホスト役を。

雪中貯蔵酒
越後ゆきくら大吟醸原酒

仕込年度 (平成)	価格	特徴	貯蔵総数 (04.3現在)
★元年	15,000円	独特の香りでシェリー酒に似た香りがあります。	19本
★2年	10,000円	やや重い酒質で、香りは少ないが味の調和が良い。	161本
3年	7,500円	少し重く、味のバランスがとれていない。	125本
★4年	8,500円	香りはないが、日本料理に相性が良く、蔵人お薦めの酒。	268本
5年	7,000円	味が濃厚で、バランスがとれていないので、時間が必要です。	436本
6年	7,000円	まだまだ味のバランスがとれていないので、お薦めできない。	267本
★7年	12,000円	販売のお酒は全国の鑑評会に出品した金賞受賞酒です。	11本
8年	8,500円	味は酸味が少しあり、ワイン風で香りも良い。	—
★9年	8,500円	この年も全国で金賞を受賞している。	339本
★10年	7,500円	貯蔵酒の中では一番香りが良く、華やかで味も良い。	217本
11年	6,000円	香りはそれ程強くないが、味のバランスは良い。	842本
12年	6,000円	程よい香りと味のバランスも良い。	—
13年	5,000円	一年たって味がまろやかに、バランスもとれてきました。	—
14年	4,000円	今年の新酒で、全国の鑑評会に出品した金賞受賞酒です。	499本

★=現在特にお薦めのお酒

針として、次の6つの柱が掲げられていた。

- 新潟の新しい淡麗技術を。
- 新たな酒造好適米を。
- 「良い水を守る」自然環境へのこだわり。
- さらなる改革への挑戦を。
- 未来を担う造り手の教育を。
- より豊かな酒造りを。

これは、ゆきくらを作ったことでもわかるように、また、これからあとの記事を読んでもらえばわかるように、玉川酒造の経営姿勢そのものなのである。

玉川酒造で使っている水は、「2キロくらい離れたところの湧き水を引いています。一日に30トンから40トンくらいになるでしょうか。」

県内の水はすべてミネラル分の少ない

軟水ですが、この地方はとくに超軟水といつていいでしょう。でも、鉄分はまったくない。このすばらしい軟水が酒に幅をもたせ、酒の味をやわらかく、まろやかにしているのです」

原料の米にもこだわっている。

「大吟醸は山田錦、そのほかは五百万石を多く使っています。コシヒカリの中でとくに魚沼産に人気があるように、同じ五百万石でも産地によつて品質に微妙な差があるのです。最初は新潟県産を使っておりましたが、そのうち全国、といっても五百万石を作っているところは富山、石川、会津などですが、いろいろ試してみても、今は石川県産に落ちついています。」

そう言えば、今年、麴を作るのに、自動



大吟醸 雪中貯蔵
越後ゆきくら

手づくり機を入れたんです。自動手づくりという変に思うでしょうが、まるで人間の手でやるように、機械が自動的に麴をまぜるわけです。従来の自動製麴機より、ひよっとすると、ほんとうの人間の

手で作るより、もつといい麴が作れるかも知れません」

杜氏は山本剛さん。地元の小出高校を卒業と同時に玉川酒造に入社。28歳の若さで杜氏となり、現在38歳で10シーズンを迎えている。

- ここで鑑評会での受賞をあげてみると、
- 平成7年 全国新酒鑑評会 金賞
 - 平成8年 全国新酒鑑評会 入賞
 - 平成9年 全国新酒鑑評会 金賞
 - 平成10年 関東信越国税局酒類鑑評会 優秀賞
 - 平成12年 関東信越国税局酒類鑑評会 優秀賞
 - 平成13年 全国新酒鑑評会 入賞
 - 平成14年 全国新酒鑑評会 金賞
 - 関東信越国税局酒類鑑評会 優秀賞
- 風間社長も絶賛する。
- 「こうしてたくさん賞をとったことが、本人の励みにもなったんでしょね。若いのにほんとによくがんばっています」
- 若いといえば、玉川酒造は若い集団である。55歳の社長をいれても、社員の平均年齢は30代をキープしている。

全国でも珍しい 発泡清酒

風間社長のチャレンジ第2弾は、発泡タイプ
の生酒「ゆきくらスパークリング大
吟醸」。

「スパークリングタイプの清酒はあまりあ
りませんね。宮城県の「一の蔵」から、「す
ず音」という酒が先に出ていました。こ
の酒はアルコール度が6パーセントくら
いで、酸味があつてシャンパン風の清酒と
は違います。

シャンパンと同じビンの中で発酵をし
て、柔らかい味にできている清酒は、今の
ところ当社だけです。

8年ほど前、フランスのワイン、シャンパ
ンの工場を見学する機会がありまして、シ
ャンパンのメーカーのモエ・シャンドン社
の地下貯蔵室を見たり、工程の説明など
を受けたりしました。そのとき、清酒でシ
ャンパン風のお酒を作りたいと思って、帰
国してすぐに試作をしました。当初
は味と炭酸のバランスがあまり良くな
く、これならほんとうにおいしいシャンパ
ン風のお酒だとナットクできるまで、3年
ほどかかってしまいました

どのようにつくるのか。それは玉川酒造
のカタログにくわしく紹介されている。

《まず大吟醸の雪中貯蔵酒を作り、芳醇
で爽やかな香りを作り出す貴醸酒の大吟
醸酒を添加し、アルコール度を12度まで下

げます。これをボトルに充填密封。ここか
ら、低温でゆっくりと発泡を誘発させる第
2次発酵のはじまりです。約3か月かけ
て、約80パーセントまで発酵を進行させ、
出荷。お酒はボトルの中で生き続けて、少
しずつ熟成を深めています。》

「この製法については、私の名前で製法特
許を申請しています。まもなく承認され

ると思います。

同じタイプに本醸造辛口タイプの発泡
清酒「ゆきくらスパークリング風間」が
ありますが、これはレットルに作者の名前
があつてもいいかなと思つて名づけました」

日本一 アルコール度の高い酒

そして、チャレンジ第3弾は、日本一ア
ルコール度数の高い清酒。その名もいかに
も強そうな「越後さむらい」。なんとア
ルコール度数が46度もあるのだ。ウイスキ
ー、ブランデー、ジン、ウォッカ、テキーラな
どの平均アルコール度が40度だから、これ
らの酒類に匹敵する。ビンの口に火をつけ
ると、25分も燃えているそうだ。

どうして、これほどアルコール度の高い
酒をつくり出したのか。

「8年前にアルコール度が36度の「スーパ
ー舞36」をつくつたのがステップになりま
したね。オンザロック、レモンハイ、お湯割
りなどが楽しめるお酒です。

でも、これ以上にアルコール度の強いお
酒をつくるつもりはありませんでした。

きっかけは、中国の青海省にだけ生息する
天然の「冬虫夏草」を使った、いちばん体
によい健康酒をつくり出したこと。
つまり高アルコールの清酒（冬虫夏草）の
リキュールをつくつてみたかったのです。

清酒には清酒の製造免許が必要なよう

に、リキュールにはまた別の免許が必要なの
ですが、この免許がなかなかおりない。
仕方がないのでリキュールの元になる原
酒をそのまま売ることにしたのです。
この原酒を一年以上もタンクに眠らせ
ておいたのも、仕方なく置いておいたとい
うのが真相でした」

ところが、運というものは、どこにこ
ろがつているかわからない。一年貯蔵したお
かげで、酒がおいしく変身したのだ。柔ら
かく、まるやかで、深い味わいの酒になつ
たのである。

「正直いつて、最初につくつたばかりのお酒
は不評でした。これを飲まれたお客さん
には申しわけないと思つています。でも3年
たつて、「越後さむらい」も格段に進歩し
ました。3年前のモデルと今のモデルでは、
同じお酒と思えないほど、まったく違うの
です。今は自信を持つておすすめできます。

私はオンザロックで飲んでいますが、レ
モンハイ、お湯割り、水割り、カクテルペー
スにしてもいいですね。また、冷凍庫に入
れておくと、トロツとしておいしく飲めま
すよ」

さらに風間社長は、「越後さむらい」
をステップアップさせた、新しいブランド
を企画。早くも実行に移している。

「越後さむらい」のお酒を長い年月を
かけて熟成させたいと考えています。貯蔵
の方法は榎の木の樽に46度の清酒を眠ら
せる。そうすると琥珀色のお酒ができあ



がります。アルコール度は43度の予定です。名前は「さむらいナポレオン」に決めました」

「越後さむらい」のキャンペーンも計画中である。

「テレビで放映されて、いま注目されているところですから、5月ころにはキャンペーンをスタートさせたいと思っています。来年のNHKの大河ドラマが義経ですから、牛若丸の名前をいれた新ラベルをつくらう」と、いろいろ考えています。

当社では、特色あるお酒を次々に開発していますが、清酒メーカーとしては健康をキーワードに楽しく遊べるお酒をファンの方たちに贈りたいと考えております」

日本酒でつくった化粧品

そして、風間社長のチャレンジ第4弾は、なんと化粧品の開発である。酒造メーカーが化粧品？ 不審に思うかも知れないが、開発された化粧品はすべて日本酒が原料なのである。なかでも4年前、トップをきって開発された美白水はまさに清酒そのもの。カタログにも「本品は清酒です。冷蔵庫で保管してください」と但し書きがついている。

そして昨年の10月、クリーム、石鹸、乳液の新製品が加わって、ラインアップが完成したのだ。

ゆきくら化粧品



- ゆきくら 美白水（天然化粧品酒）
 - ゆきくら モイスチャー・ミルク（乳液）
 - ゆきくら エッセンス・クリーム（保湿クリーム）
 - ゆきくら エッセンス・ソープ（透明石鹸）
- 「純粹に日本酒から入っていった化粧品はほとんど開発されていません。絶対にな

いとは言えませんが、ここまで完成度の高い商品はないと自負しています。日本酒にはアルコールのほかに、グルタミン酸、プロリン酸、アルギニン酸など20数種類のアミノ酸、ビタミンなどの微量成分が100種類以上含まれていますから、これが肌にきくんですね。当社では、ふつうのお酒の約5倍以上にアミノ酸を濃縮したお酒を原料に使用しています」

化粧品の場合、その容器、パッケージ、またはポスター、チラシなどの良し悪しが売れ行きを大きく左右することがある。その点、ゆきくら化粧品のパッケージ、ポスターのデザインはいずれもすばらしい。

「私と私の電気通信大学時代の同級生、柿本照夫君との合作です。この紫色の空から雪が降るデザインは私のアイデアで、雪を上部にもつてきたのは柿本君のアイデアです。その結果、ロマンチックでミスティアスな仕上がりになりました。」

ポスターのイラストは鯉坂耕二さんの作品です。鯉坂さんはベルギー在住のいま注目されている新進イラストレーターで、柿本君がベルギーへ行ったとき、鯉坂さんの個展で見つけたものです。当社の化粧品にぴったりのイラストで、すばらしい出来映えに満足しています」

使用された方の評判も上々。雑誌「ノン」にもとりあげられた。

《昔から蔵人の手が白くしっとり、潤っているのは、日本酒の持つアミノ酸やビタミン

ンなど100種類以上の微量成分が肌へ働きかけるから。その力に注目、酒蔵が一つ一つ丁寧に作ったお酒の化粧品。ゆきくら化粧品シリーズ》

「化粧品を使いながら、アミノ酸の力で健康になれば、と思って、この化粧品シリーズをつくりました。これからは健康をキーワードに、いろいろの商品を開発していくかと思っています」

再び酒井昭義営業部長の車で、浦佐駅まで送っていただく。

車中、風間社長の、酒の話をしているのがたまらなく嬉しいといった笑顔と、ユーモアを感じさせる語り口ながら、徐々に熱を帯びてくる口調がいつまでも印象に残っていた。

五川酒造のホームページはおもしろいよ！

第十八代蔵主・風間健社長のロマンティックなエッセイ風のメッセージあり、風間社長と山本社氏と知ちゃんなる若くてキュートな女性との座談会あり、とても楽しめるのだ。ぜひアクセスしてみてください。



ホームページURL <http://www.yukikura.com/>