

特集 新世代のものづくり
蔵王酒造株式会社



日本最大の市販酒コンテストで第3位に入賞

6月11日に東京都内で開催された日本最大の市販酒コンテスト「SAKE COMPETITION 2018」で、蔵王酒造の「蔵王純米酒K」が純米酒部門第3位に輝いた。7回目を迎えたこの品評会には、全国の455の蔵が参加し、全9部門1,772点、純米酒部門で456点が出品された。「正直なところ、入賞するとは思っていませんでした」結果は素直にうれしかったと話すのは、蔵王酒造の杜氏・大滝真也さん。杜氏に就任して4年目の快挙だ。

この品評会の特徴は、①市販酒であること、②ラベルを隠して中身だけで審査すること、③部門別に順位付けすることだ。ブランドイメージの影響がなく品質のみで評価されるため、有名な銘柄が落選し、無名な銘柄が入賞することもある。その分、入賞の価値と喜びは格別だ。全国の酒販店や飲食店、日本酒愛好者も結果を注視している。「うちはまだ無名に近いですが、名前を多くの人に知ってもらえるいい機会になりました」と大滝さんは受賞の意義を語った。

蔵王酒造の躍進は続く。9月5日に行われた宮城県清酒鑑評会では、「蔵王特別純米酒K」が最高賞の宮城県知事賞に輝いた。また、9月から11月の3カ月間、「蔵王純米吟醸K」がJALのファーストクラスラウンジで提供されている。蔵王酒造の新しい酒が、華々しい結果を残している。「以前の蔵王とは酒質が大きく変わっています」大滝さんは自信をもって話す。酒は杜氏の腕次第、杜氏が変われば味も変わる。若い社員らと醸す新しい酒は、蔵王酒造のイメージを大きく変えた。

蔵王連峰の麓、沢端川が流れる城下町の一角に市内唯一の酒蔵がある。明治6年創業、140年を越える歴史をもつ蔵王酒造株式会社（以下、蔵王酒造）は、地下50mから汲み上げる伏流水と地元産を中心とした酒米を使い、白石で日本酒を醸している。蔵王酒造は創業以来、全国有数の醸造技術をもつ「南部杜氏（岩手県）」を招き酒造りを行っていた。外部の杜氏らが酒を造り、蔵元（酒造会社）が管理・販売をする体制は、全国でも主流なものだったという。近年、地域ごとに特色がある「地酒」が注目を集めるなか、杜氏を兼ねる蔵元や、社員を杜氏に据える蔵元が増加している。製造から販売までを一貫して行うことで、品質を高めるとともに、柔軟で多様な酒造りを行えるためだ。蔵王酒造においても近年、従来の体制を一新した。若い社員を育成し杜氏に据え、若者たちが中心となって酒造りを行っている。そして今年、手掛けた日本酒が県内、全国から高い評価を受け、各地から大きな注目を集めている。今号では、新しい酒を醸す若者たちの取り組みに迫った。

①蔵王 特別純米酒K 原料/美山錦 精米歩合55% 日本酒度/ +3 アルコール度数/ 15度	②蔵王 純米酒K 原料/トヨニシキ 精米歩合65% 日本酒度/ ±0 アルコール度数/ 15度	③蔵王 純米吟醸K 原料/八反 精米歩合50% 日本酒度/ -1 アルコール度数/ 16度



杜氏 日本酒製造の最高責任者
大滝 真也さん

白石市出身、入社13年目の社員。先代の杜氏の酒造りに感銘を受け、本格的な酒造りを習う。4年前に杜氏に就任。現在31歳、県内最年少の杜氏として、蔵王酒造の酒造りを担っている。



▲「SAKE COMPETITION 2018」での大滝さんと渡邊取締役（中央）。大滝さんは40歳以下の最上位受賞酒造に送られる「ダイナースクラブ若手奨励賞」も受賞した



▲10月20日に行われた「宮城県清酒鑑評会」表彰式（みやぎまるごとフェスティバル2018会場内）で受賞した渡邊取締役（中央右）