

蔵王酒造の取り組みを応援する声を聞きました

地元の食材には、地元のお酒が一番

店を構える以前から、蔵王酒造さんの新しい取り組みは耳にしていました。同じ若い人たちの取り組みは共感できますし、応援したい。店では地元の食材を生かした料理を出しているの、合わせるなら地元の酒が1番です。一押し商品として提供しています。

以前の蔵王を知っている方は「これは本当に蔵王なの？」と驚かれています。本当に評判がいいですよ。

日本酒は、料理の味を1ランク上げてくれるもの。和食の世界では、連れ添った奥さんのように、無くてはならない存在です。これからも互いにおいしいものをつくり、高め合っていければいいですね。



蔵王料理 のうらく伸
店主 作間 秀伸 さん



▲「畑に箸をもって食べに行く」をコンセプトに、取れたての新鮮な食材を楽しめる

新しい蔵王をどんどん発信していきたい

最近は日本酒を飲まれる若い人が増えていて、女性も多いですね。新しい蔵王は飲みやすいですし、いろいろな料理に合うのでおすすめしているお酒です。昔の蔵王のイメージを持っている方にも、ぜひ新しい蔵王を味わってほしいです。

蔵王酒造の皆さんは人柄が良くて、酒造りへの情熱を感じる方々です。頑張っている姿を見ると、同じ地元として応援したくなりますし、これからのお酒も楽しみですね。新しい蔵王はまだまだ広まっていないと思うので、多くの人に飲んでもらえるようにどんどん発信していきたいです。



▲女性に人気の「海老のアヒージョ」と3酒飲みくらべセット



いらぐざかや よしの
居楽酒屋 吉や
女将 吉野まゆみ さん

地域の味を醸す

「これからの酒造りは、実は何も決まっていないんです」
1つ1つの酒で個性を出しつつも、蔵としてのテーマや方向性、味わいの戦略は、まだ模索している最中だと大滝さんは語る。いろいろな原料を取り入れ、造りを変え、試行錯誤を続けていく。周囲の期待を感じつつも、一つの形に固執することはない。

「大滝杜氏には、まだまだ新しいことにチャレンジしてもらいたいですね」大滝さんと酒造りに励む蔵元・渡邊毅一郎さんは、新しい蔵王酒造を見据える。失敗を恐れず挑戦することが、酒造りの裾野を広げる。今は杜氏とともに、酒造りの経験を積むことを大事に考えているようだ。若い蔵元と杜氏の二人三脚の体制が、今の蔵王酒造の原動力となっている。



蔵元 渡邊 毅一郎さん
蔵王酒造株式会社
取締役

最近では、宮城県の新しい酒米候補を使った試験醸造を行うなど、新しい取り組みにも力を入れている。イベントで知り合った地元の若い農家と連携して、ゆくゆくは宮城県の新しい酒米を栽培してもらい、原料に取り入れたい考えだ。酒粕を米作りの肥料に利用する、循環型の農業も視野に入れている。若者たちの新しい取り組みが、会社と地域を結び、さらに次の取り組みへと繋がっていく。

「いろいろな人と繋がっていく面白さ、会社と地域を結び、さらに面白くなると思えますし、一緒に面白く進めたいと思います」
「うちだけが有名になればいいわけじゃない。おいしい酒をつくるって、地域に還元できるようなりたいですね」ここ白石で酒を醸す意義を、渡邊さんと大滝さんは語る。酒造りは、自分たちだけで完結するものではない。地域の水と原料を使ったことでしか醸せない味は、地域の方々に飲まれ愛されるからこそ、その土地を感じられる「地酒」となる。

今、蔵王酒造の若者たちは、地域の新しい味を模索している。そしてその味は、白石が全国に誇れるものになるだろう。蔵王酒造の若い力は、躍動を続ける。

