

幻の酒を造り出す「清水」を守る蔵人、 新しい酒造りを目指す若い力

久須美酒造 株式会社

代表取締役社長 久須美記迪
〒949-4511 三島郡和島村大字小島谷
TEL (0258) 74-3101 FAX (0258) 74-3644

業 種：酒類製造
資 本 金：1,000万円
事業内容：清酒製造

「亀の翁」や「清泉」などの銘酒の醸造元として知られる久須美酒造。幻の酒と言われる「亀の翁」のほどよい酸味とすっきりとした呑み口を作り出している原料が、「亀の尾」という絶滅しかけたお米であることはあまりにも有名。さらに、その軟らかな喉ごしを作り出しているもう一つの要素が久須美酒造の裏山にある。ここから湧き出る井戸水は「新潟県の名水」にも選ばれるほどの優れたもの。その自然の恵み「清水」を大切に守り続ける久須美酒造。

そして、この久須美酒造の七代目を継ぐ賢和専務は、いままでの日本酒の枠に縛られない新しい酒造りを目指す。

水を守りながら歴史を上げる

裏山には樹齢250年を超える杉の木がうっそうと立ち並ぶ。杉の木が蓄えた地下水は、5年、10年を経てほどよくミネラルを含んだ酒を醸すのに適した軟水になる。一日の湧水量は70~80トン。この酒の命ともいえる水質を保つにはその周辺の環境整備も欠かせない。夏場には、農薬を一切使わず、従業員の手で杉の小草を刈る。「『清水』は天からのいただきものですので、水を守りながら(酒の)歴史を作り上げなければいけません」と記迪社長は言う。



▲この「清水」から幻の酒「亀の翁」が生まれる

▼仕込み蔵の2階。酒造りの守護神松尾様が祭られている



▶ 久須美酒造の新しい酒造りに挑戦する賢和専務



歴史を守りながら新しい酒造りに挑戦

「亀の翁」という銘酒を造りつづける一方で、新しい日本酒造りも始まった。「野原に咲く花のような優しくてたくましい、そんな日本酒を造りたいと思っていました。つまり、気取らず、食事と一緒に気軽に飲んでいただきたいのです」と七代目として久須美酒造を継ぐ賢和専務は語る。

酒と造り手が一緒に成長

「どんなに最新の機械を導入しても、醸造本来の基本が分からなければ本当の意味で機械を使いこなすとは言えません。こうした基本を先輩の杜氏、蔵人から学び、若い蔵人とともに酒造りに挑戦しました。麹づくり、酒母づくりなど毎年新しい課題を設けてこの酒を仕込んでいます。ですからこれは毎年進化する酒、私達造り手と一緒に成長している酒なのです」。

賢和さん達が造るこのお酒の名前は、その名も「清泉 七代目」。アルコール度を14%以上15%未満に抑え、飲みやすくさっぱりとした特別純米酒である。またラベル・パッケージも斬新。そこに描かれた、見る人の目を惹きつけて離さない滝の絵は、画家千住博さんの作品。静寂の中に秘められた力強さを持つその滝からは、新しい酒に挑戦する若い七代目の静かなる意気込みが感じられる。



▲特別純米酒「清泉 七代目」