

いよいよ新酒が誕生しました！

「山川流」・梅錦の酒造り(2)

1月15日。ついに26BYの「山川流しぼりたて生原酒」が誕生しました。原料米の岡山県産・雄町と愛媛県産・ヒノヒカリを65%まで磨き、酵母は泡無し酵母として知られる1801号を使用。香り高く華やかな、キレの良いお酒に仕上がりました。



酒母

梅錦では昭和63年の原料処理工場を皮切りに、全ての設備の改善を行ない、酒造りの近代化を進めてきました。それは形而的に酒を製造するための改良ではなく、あくまでも梅錦が核心にしている、人間の感性など形而上の技、そして各蔵人の潜在能力を十二分に生かすための進化です。つまりは伝統に磨かれた技を継承しながら無駄な労力の削減をはかる。それが梅錦流の酒造りです。単純な作業は最新設備に任せ、人間の感性を大切に磨き続けることで造り出す旨い酒があります。



発酵19日目



発酵の様子を見る山川と中村杜氏



梅錦の基本精神は、手間を惜しまず妥協を許さない、匠としての姿勢です。最近素晴らしい製造設備がいろいろと開発されていますが、それでも人の手の動きや五感を忠実に再現することは難しいでしょう。例えば「麴造り」。手仕事がどんどん機械に取って代わられていますが、梅錦では今でも手造りで行ないます。理由は麴の品質を鋭く観察出来ること。機械設備と違って、生き物である麴とじっくりと対話し、つぶさに観察しながら良い麴に躰けることが出来ます。その杜氏の心や魂のようなものが、酒の“ひとしづく”に現れると考えています。



槽場

1月15日の昼過ぎ。約1ヶ月の仕込み作業を終え、その“ひとしづく”が社長・山川、杜氏・中村の見守る中、ついに誕生しました。杜氏・中村によれば「今年は気温の高さからもろみの温度管理に苦労したが満足のいく出来に仕上がった。」とのこと。梅錦「山川流」は愛媛の老舗酒蔵が「次世代に継承させる純米酒」と銘打って送り出す、新たな挑戦です。

梅錦ニュース 2015. 1. 9

帳祝い



今年も新しい年を迎えました。昨年も国内外ではいろいろな事がありました。新しい2015年は地元・愛媛はもちろん、日本全体が明るい年になることを願いたいと思います。

さて、去る1月9日、社員や蔵人が集まり、今年の「帳祝い」が行なわれました。昨年の帳簿への感謝の気持ちと、新しい帳簿への願いを込めて、二礼二拍一礼をし、乾杯をしました。1872年(明治5年)に生まれた梅錦は今年で創業143年を迎えます。梅錦はこれからも一人一人のお客様を見つめ、おいしいお酒を作り続けていきます。

