盛岡の日本酒
made in Morioka

地元のおいしいを再発見

もりおか×SAKE

伝統の技を引き継ぐSAKEの歴史

（上）南部杜氏による講習会での記念撮影。明治 40 年前後（推定）の松尾神社前（花巻市石鳥谷町）
（下）昭和初期の酒造り。酛摺りの様子
写真提供：一般社団法人南部杜氏協会

盛岡市ではここ数年、日本酒よりもビールやチューハイなどの方が消費量・金額ともに多い結果となっています。しかし、この 10 年間連続で消費金額が全国 10 位以内※1にランクインしているのは、唯一「日本酒（清酒）」のみであり、日本酒を好む人が多いことが分かります。その理由の一つとして、南部杜氏※2の存在が大きいと言われています。

江戸初期に南部藩で商売をしていた近江商人が、この地で酒造りを始めようと考え、大阪から招いた杜氏集団が南部杜氏の始まりとされています。初期の頃は現在の紫波町で酒造りを行っていましたが、日本酒に適した軟水の湧き水が豊富で、米作りも盛んな城下町盛岡に移ったことにより、盛岡に酒蔵が誕生。大正 15 年頃には、８つもの酒蔵が競って酒造りを行っていました。

現在は４つの蔵が日本酒造りに適した地で、昔から地域の水や米を活用した伝統を守りつつ、地域に認められる酒造りへの進化を遂げてきた酒蔵があるからこそ、今でも日本酒を親しむ人が多くいるのではないでしょうか。

※1 総務省「家計調査」より
※2 岩手県を発祥とする国内最大級の杜氏集団

県酒造組合
名久井 淳 専務理事

［日本酒の豆知識］

◆日本酒の定義

日本酒とは、原料に米と米こうじを使い、国内で発酵させて漉した、アルコール度数が 22 度以下のものをいいます。また、原料や精米歩合※などにより、純米酒や吟醸酒など８種類に分けられます。ちなみに、一般家庭で食べる米の精米歩合は 92㌫程度。日本酒では精米歩合が 75㌫以下の米が多く使われています。数値が低ければ低いほど削る作業に時間と手間を要し、最も長い場合で３日以上かかることもありますが、その分スッキリとした飲み口になります。反対に数値が高いほど香りは抑えめで、米のうまみを感じられます。

※お米に対する重量の割り合いのことで、例えば「精米歩合 60㌫」は「米の表層部を 40㌫削り取ったもの」となる

◆上手に楽しむコツ

二日酔いをさけるためには、日本酒と同じ量の「和らぎ水」を合間に飲みましょう。翌日の気分もスッキリします！

もりおかでおとく！
プレミアム応援チケット
モリオ☆エール

市内の飲食店や宿泊施設で、2000 円で購入して 2500 円分のサービスを受けられるお得な前売りチケットです。対象店舗や注意点など詳しくは、市ホームページをご覧ください。
- **利用期間**：12 月 15 日㈫～来年２月 28 日㈪まで
- **販売価格**：１セット 2000 円

【問】盛岡商工会議所盛岡市飲食店等応援事業係
☎ 624-5880

もりおかでおいしい！
会食のポイント

- 換気が良く、座席間の距離も十分で、適切な大きさのアクリル板が設置された、混雑していない認証店などを選択する
- 食事は短時間で、深酒をせず、大声を出さない。会話の時はマスクを着用する
- 人数が増えるほどリスクが高まるため、できるだけ、家族か、４人以内で

参考：内閣官房「感染拡大防止特設サイト」

市長コラム

盛岡は、自然と一体となった豊かな環境が特徴的な街です。その特性を生かし、日本酒をはじめ、ビールやワインなど「盛岡産のお酒」が生まれてきました。また、市では、地元酒などの普及や地場産業の振興を目的に、平成26年に、地元のお酒やジュースによる乾杯を推進する条例を制定。自宅での食事や会食の機会には、地元酒などで乾杯し、盛岡の「味」を堪能してみてはいかがでしょうか。

盛岡市長 谷藤裕明

もりおか のKURA

株式会社あさ開　大慈寺町 10-34　☎652-3111

「平成の名水百選」の湧き水を使用
今と昔の技術を大切にした高品質のお酒

約 150 年前、船を使った商売が盛んだった北上川周辺で、造り酒屋として開業。近所の湧き水「大慈清水」や、県産米を使って酒造りをしています。あさ開が目指すのは、「喉越しがよくスッキリとしている酒」。また、これからの酒には「古き良きはそのまま伝承し、新しいものを取り入れる」ことが必要と考え、蔵で働く人の手作業と機械化とのバランスを大切にしながら、高品質の日本酒を安定して造り続けています。

盛岡で酒造りを続けるためには、地元への貢献も大切と考えている同社。酒蔵見学や高校生のインターンシップ、小学生の社会科見学などを受け入れている他、年に１回、新酒の振る舞いや杉玉作りを体験できる「新酒まつり」を開催するなど、大人だけでなく子どもたちとのつながりも大切にしています。

おすすめの組み合せ

【蟹の刺身】

あさ開 純米酒＜生原酒＞
▶特徴／その年の新米と大慈清水で仕込んだ搾りたての「純米新酒」。新酒ならではの鮮烈で荒々しい風味を楽しんでもらうため、加熱殺菌をせず生原酒のままお届け。蟹の刺身やだしの利いた鍋の水炊きなどとの相性が良い。 ▶米／県産 ぎんおとめ ▶精米歩合：65㌫ （価格：1521 円／720㍉㍑）

1

2

1 地元でも生活水として愛される大慈清水
2 新酒まつりで新酒を振る舞う様子

菊の司酒造株式会社　紺屋町 4-20　☎624-1311

長い歴史を持つ県内最古の蔵元
人と人の交流がおいしい酒造りにつながる

約 250 年前に現在の紫波町で酒造業を始め、大正時代末期に紺屋町で「平六本店」として蔵を構えました。昭和 43 年に「菊の司酒造」となり現在に至ります。中津川の伏流から湧き出る豊富な水が酒造りに適していたのが、盛岡に移転を決めた理由の一つ。県内で最も古い酒蔵であり、これまで継承してきた技術と柔軟なアイデアを掛け合せ、丁寧にお酒を造っています。

昨年からは、「酒蔵で味わえる喜びを共有したい」と、蔵で働く人と客が、お酒に関することなどを直接話しながら試飲できる「KURAMAE」を営業しています。造り手がお客さんと意見交換することで、「よりおいしい酒をみんなで造る」という想いが強まりました。お酒が人と人をつなげることを願い、酒造りにまい進しています。

おすすめの組み合せ

【カプレーゼ】

innocent（イノセント）
▶特徴／搾りたての無添加生原酒を毎日出荷しているため、他に類を見ないフレッシュな風味を楽しめる。カプレーゼや帆立のソテーなどあっさりとした料理と一緒に飲むのがおすすめ。 ▶米／県産 吟ぎんが ▶精米歩合：50㌫ （価格：2420 円／720㍉㍑）

3

4

3 蒸し米にこうじ菌を振りかける作業
4 角打ち「KURAMAE（クラマエ）」

株式会社桜顔酒造　川目町 23-18　☎622-6800

こだわりの岩手県産米で
地元に根差したおいしい日本酒を目指す

たたら山の麓、簗川が流れる川目地区にある桜顔酒造。平成４年に、自然豊かな現在の場所に移転しました。「この地は、お酒造りに最高の地です」と話すのは工藤明代表取締役社長。県産の酒造好適米※「結の香」「吟ぎんが」「ぎんおとめ」と県産米こうじを使った同社の商品は、芳醇な香りと、滑らかで繊細な味わいが特徴です。

また、新商品の開発にも熱心に取り組んでおり、砂子沢地域の特産果実「アロニア」を使った酒を開発。アルコール度数は低めで、日本酒が苦手な人も飲みやすい一品です。さらには、アジアを中心とした海外進出にも力を入れている同社。地元・盛岡の地に根差した酒造りの心意気を忘れずに、広い視野で日本酒の魅力を発信しています。

※米粒が大きく、タンパク質が少ない酒造りに適している米

おすすめの組み合せ

【寄せ鍋】

桜顔 特別純米酒 五割五分磨き
▶特徴／舌触りが優しくフルーティーな香りと味わい。軽めでさらりと飲めるため、白身の刺身やあっさりした寄せ鍋などと相性抜群。 ▶米／県産 いわてっこ ▶精米歩合／55㌫（価格／1300 円／720㍉㍑）

5

6

5 30 年以上使用するこしき
6 盛岡産のアロニアを使用したアロニア酒

赤武酒造株式会社　北飯岡一丁目 8-60　☎681-8895

情熱と愛情と根性で醸す酒蔵
日々進化する酒造り

明治 29 年に大槌町で創業。東日本大震災の影響を受けたことから、平成 25 年に盛岡で「赤武酒造復活蔵」として生まれ変わりました。

目指しているのは新しい世代に受け継がれていく日本酒。「フレッシュできれいな香り、米の甘さを感じられる酒」。そのために６代目杜氏の古舘龍之介さんを中心に「赤武酒造の新しい歴史を創る」の合言葉で集まった若者たちが妥協せず、いくつもある発酵槽を手作業で混ぜ、温度の微調整を行うなど仕込み一つ一つを大切にし、酒造りをしています。

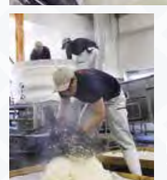
また、盛岡での消費が増えるに従って地域とのつながりも増え、蔵に隣接する水田では、酒造好適米「吟ぎんが」が栽培されるように。地域と一緒に酒造りに励んでいます。

おすすめの組み合せ

【蟹の塩ゆで】

AKABU 純米大吟醸 極上ノ斬
▶特徴／咲きたての花のような若々しい香りの奥から、少し熟したメロンを感じさせる上品な吟醸香が口に広がる。塩ゆでした蟹と合わせるとより楽しめる。 ▶米／県産結の香 ▶精米歩合／35㌫（価格／5500 円／720㍉㍑）

7



8

7 手作業で混ぜて温度を調整
8 蒸した米を冷ます作業