

を拝名したものです。

江戸末期から脈々と受け継いできた酒造りですが、ずっと順調だったとは言えない時代背景がありました。第二次世界大戦のなか、資材の合理的な割当を促すための「企業整備」が発令された際は、3年もの間農地開放政策で、米作りのための土地を手放さざるを得なくなりました。このような困難を乗り越えてきた酒造りは、戦後の高度経済成長期に最盛を迎えます。酒造りがはじまる10月に杜氏が率いる蔵人がやつてきて、蔵が活気づいたと思い出を語る浦野さんは、「かつてはどの家庭にも日本酒の一升瓶があつたのです」と当時を振り返ります。

日々まぐるしく変わる時代と共に、ビールやワインの人気が日本酒を凌ぐほどに。そこで、浦野酒造ではできた酒を酒販店にころすだけだったそれまでの販路に加え、酒蔵での直売を開始しました。「酵母菌などの微生物を扱う観点からも、製造元にお客様を招くことは、当時ずいぶん思い切ったことだつたと思います」と浦野さん。日本酒の新たなPRとして日本各地の蔵元が蔵を開放し、蔵出し酒の飲み比べなど酒蔵だからこそ楽しめる付加価値をつけたことにより、再び日本酒が脚光を浴びるようになります。ここ浦野酒造でも年に一度4月の終わりに開催される蔵開きでは、数日の間に千人の客が訪れるほど大盛況(今年の開催は未定)だそう。「菊石」は、地元の人のみならず、市外にもその美味しさが知られるようになりました。

最大の特徴はやわらかな旨味とスッキリと酒造りで最も重要なことは、毎年同じ味を生み出すことだという新井さん。菊石のみならず、市外にもその美味しさが知られるようになりました。

五感を研ぎ澄ませて 挑む酒造り 「菊石」の味を守る新井杜氏



造る酒に合わせて精米した米を洗米・浸漬し、蒸し上げます。蔵人数人で手早く米を冷ました後は重要な工程である麹造り。時間をかけてもと(酒母)の仕込みをし、その後は醪(もろみ)仕込み、上槽、ろ過・火入れ、貯蔵と工程が続きます



冬から春にかけての菊石しづぼりたて新酒

醸造元／浦野合資会社
tel.0565-45-0020 http://www.kikusui.com

2月3日立春販売

後味スッキリの辛口酒

菊石しづぼりたて純米原酒

春待ち酒

720ml / 1,793円

原材料:米(富山産五百万石100%使用)米麹・精米歩合:60%、アルコール分:17度以上18度未満

4月頃までの限定品

しづぼりたてのフレッシュな
甘辛中間酒

菊石本醸造もと

初しづぼり生酒

720ml / 1,364円

原材料:米・米麹・醸造アルコール、
精米歩合:70%、アルコール分:18度以上19度未満