

かつて甲州街道の宿場として栄えた山梨県北杜市白州町の台ヶ原宿。
今でも当時をしのばせる町並みが残り「日本の道百選」に選定されています。
この地の水にほれ込み「七賢」山梨銘醸の創業者が酒蔵を興したのは寛延3
(1750)年。以来、南アルプス甲斐駒ヶ岳の伏流水で日本酒を醸し続けてきました。
伝統を守りながらも、日本酒の新しいおいしさを追求する若手醸造家、山梨銘醸の
北原亮庫さんに山梨が誇る名水と地酒の魅力を伺いました。

酒造りに真摯に 向き合う「技と心」。



北原 亮庫さん

山梨銘醸株式会社 常務取締役、醸造責任者。
東京農業大学醸造学科卒業後、岡山県の酒蔵で修業し、25歳で家業に入る。

山梨銘醸(株) / 北杜市白州町台ヶ原2283 / TEL 0551352236(代)
営業時間(直営店) 9時30分~17時[4月~9月]、9時30分~16時30分[10月~3月]



代々受け継がれてきた誠実な酒造り。
そこから、新しいスタイルを確立していく。

大学の醸造学科に進学しましたが、当時、家業に入ることは考えていませんでした。転機は20歳の時、父から酒造りをやってくれないかと打診されたこと。やるなら極めたいと思い、より真剣に学ぶようになりました。卒業後は、岡山県の酒蔵さんで3年間勉強させてもらい、25歳で家業に入りました。

入社後は、自分たちの時代の酒造りを考えるようになりました。七賢のプライドである代々受け継がれてきた手を抜かない誠実な酒造りは、今後も守っていく。その上で、職人の感覚のみに頼らない酒造りを始めたのです。例えば、温度や湿度など工程上のデータの収集分析。データを共有することで意図した味を造りやすくなり、市場のニーズにより応えられるようになりました。また、必要な設備投資もしました。結果、作業に余裕ができ、よりじっくり酒造りに向き合い、品質を高められるようになったのです。

甲斐駒ヶ岳の伏流水。

この水の味が、酒の味に生きている。

七賢で使う水は、甲斐駒ヶ岳に降った雪や雨が長い年月をかけ、ろ過された伏流水。ひと口飲んでみるとソフトな甘みが口の中に広がる軟水です。それが喉を通っていくと、すっと消えていく。透明感、潤いのある水です。この「白州の水」を芯に水の味を生かしていく、そう覚悟を決め酒造りに取り組んでいます。

また、北杜市は山梨県一の米どころで、農家さんも皆腕が良く質の高い米を作ってくれます。今では七賢で使う米の82%が山梨県産です。私は地元の水と米を使い、地元の人間が造る酒こそ、真の地酒であると思っています。

白州の自然を感じながら味わう地酒

日本酒は複雑で分かりにくいという声も聞きますので、商品全てのラベルに味の特徴やお薦めの飲み方など私のコメントを入れていきます。まずは気軽に手に取ってみていただきたいです。

そして、できれば蔵に足を運んでいただき、この白州の自然の中で地酒を味わってほしいです。その思い出と一緒に、七賢を食卓に載せていただければと思います。

3月には、蔵開きがありますので多くの方に来ていただけたらうれしいですね。春の訪れを、ここ白州で感じてみるのもいいですよ。

