



自分が美味しいなと思ってたお酒は雄町が多かったの(美智子氏)「雄町は一般的に使いづらいいと言われている。好きな人は多く甘みも出やすいけれども、同時にそれをキレイにコントロールするのは難しい」と中田氏も唸る、造り手の腕が試される酒米。ところが、持ち前のセンスで美智子氏は見事に乗りこなして見せた。完成した備前雄町特別純米酒は「まさにこれが造りたかった」という出来栄であったという。しかし、地元では全く売れなかつ

た。価格も高く、普通酒をメインとした従来の販路では扱ってもらえない。地元外の特約店もない。そんな窮地を救ったのは、当時、酒造りの日々を綴っていた彼女のブログだ。記事に目を留めた都内酒販店から注文が入ると、次から次へと紹介が紹介を呼び、次第に売れるようになった。「人に紹介されるぐらい良い酒だったっていうことなんだろうね。八年前なら、徐々に地方のお酒がピックアップされて盛り上がってきた時代。タイミングも良

かった」。中田氏の言葉通り、美智子の初仕込みは見事完売した。こうして、酒造りに魅了された彼女は翌年以降更に勢いをつけ、新米ながら賞も獲得。惚れ込んで使い続けた雄町の仕込みは、今や「雄町のことなら美智子に聞け」という評判すらあるほどだ。

類まれなるセンスで米の個性を引き出す

美智子氏の案内で、大きな和釜が並ぶ昔ながらの釜場から奥へ進む。ちょうど今期の仕込みが始まったばかりの蔵はほんのりと良い香りが漂う。清潔さは十二分に保たれているが、構造はほぼ昔のまま。酒母づくりも醪(もろみ)も部屋は分かれておらず、サーマルタンクはひとつもない。そんな中、やっと二〇一九年に新しくしたという麹室は彼女の宝物だ。麹はほぼ全て、彼女ひとりで世話をする。「眠れないでしょう、大変ですね」中田氏の言葉に「造るのが好きで、自分で全部やりた

いんです」と美智子氏は微笑む。登録文化財指定の蔵は、緻密な管理を求められる現代の酒造りにとって厳しい環境だ。「ここ最近回った中で一番びっくりした。冷蔵設備もほとんどないし、いい加減な環境に見えるけれど、ここであれだけちゃんときれいな酒を造れるセンスが凄い」と、中田氏も驚くばかり。対する美智子氏は「気合いです」と豪快に笑う。

帳場へ戻れば、お待ち兼ねの試験だ。ずらりと並んだ瓶を眺めた中田氏は「分かりやすいのいいですね」と頷く。「結ゆい」のラベルはデザインが基本的に全て共通で、使う米によって色を変えている。彼女が大事にしているのが原料米だということもダイレクトに伝わるデザインだ。「普通みんな名前やラベルを分かり辛くしていくのに対して、結のラベルは非常に分かりやすく、オシヤレでいいと思う」と、消費者の目線から中田氏も評価する。

ラインナップの中で最も出荷量が多いのは「結ゆい 特別純米酒 赤磐雄町米」。岡山県赤磐地区の女性生産者・堀内由希子氏が作る雄町だけを使う。試飲した中田氏も「この特別純米が一番出る理由が分かる。最初のアタックの甘みの柔らかさと、そのあとのキリッと切れるところのバランスが一番スムーズで、スッと抜ける感じだから分かりやすい。初心者から上級者まで飲みやすい」と納得の味だ。

米の主張や美味しさを感じてほしいから、「結ゆい」シリーズは基本的に同じ系統の酵母を使

う。酵母と向き合い、結らしさの中にそれぞれの米の味わいを表現していきたいと美智子氏は語る。

二〇一九年には、茨城県が誇る酒造りの匠「常陸杜氏」の第一号に認証された。造り酒屋の嫁は、今や関東一の酒造数を誇る茨城を牽引するトップランナーにまで成長した。そんなこの蔵を中田氏は次のように締めくくる。「設備的には難しい中で、彼女の造り方のバランスは既に確立されている。逆に言うと、この先伸ばしていくのはなかなか難しい。この環境の中で、さらにその先を目指すとするとひとつひとつをより研ぎ澄まさないといけない。情熱のもう一歩先、より高みを見たいという期待を込めた激励だ。



INFO
結城酒造
【住所】茨城県結城市結城1589
【電話】0296-33-3344



お米それぞれの個性を感じてみて下さい。今後はお米の生産者にも着目していきます！