

奈良の輝く 起業×企業

vol.22

三輪を表現する酒造り

今西酒造株式会社

代表取締役 14代蔵主

いまにし まさゆき
今西将之さん

酒の聖地三輪での酒造り

当蔵は1660年(万治3年)に創業し、三輪山をご神体とした大神神社に奉納する酒を造り続けている、現在では三輪に1軒だけ残る酒蔵です。

7年前、先代より酒蔵を引き継ぎ、平均年齢28歳の若手社員らとともに、お客様から「うまい！」の声をいただくために、妥協せず手間暇かけた酒造りをしています。

酒造りへの思い

大手も中小も酒造りの工程は全て同じです。味わいを決定づけるポイントが、各工程においてどれだけこだわるかだと考えています。例えば、「洗米」という工程では、小分けすればするほど、きれいに糠を落とすことができますが、膨大な時間がかかります。酒造りは冬季のみで行うため、絶えず慌ただしく、各蔵は効率とのせめぎ合いをしています。その中で、当蔵は、効率は一切無視し、各醸造工程のパフォーマンスを最大限高めることを最優先しています。先ほどの「洗米」では、出来上がりの品質を重視し、当蔵では10kgずつ小分けに行っています。



米運び

また、「三輪を飲む」をコンセプトとして、酒の原料となる水や米は、地元三輪の風土を活かした「三輪山の伏流水」と「この水の湧く水脈上で契約農家とともに育てた米」を使用しています。今年からは自社田において、自分たちで米を育てる取り組みも行っています。

酒を通じて

三輪のまちを元気に

これまで、地元の方々の支えで酒造りを続けてくることができました。

また、地元を離れたことで三輪の素晴らしさを改めて感じたこともあり、「地元へ恩返しをしたい」、「三輪の良さを伝えたい」という思いから、6年前、三輪にある酒と縁のあるスポットを案内する「聖地巡査ツアー」を始めました。地元の方にガイドとなつていただき、今では、毎年多くの方々に三輪巡りを楽しんでいただいています。

今後、「三輪」にこだわりぬくことで、多くの方が酒を求めて三輪へ来てくださり、地元のさまざまな企業が継承され、三輪のまちが元気になるよう、国内外へ「三輪の酒」を発信していきたいと思えます。

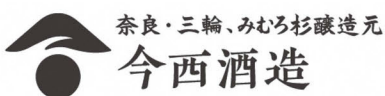


県外流通商品「みむろ杉」

今西酒造株式会社

〒633-0001 桜井市三輪510番地
TEL 0744-42-6022 FAX 0744-42-3612
www.imanishisyuzou.com

三輪を表現した酒「三諸杉」は左記HPなどで購入できます。



奈良・三輪・みむろ杉醸造元
今西酒造