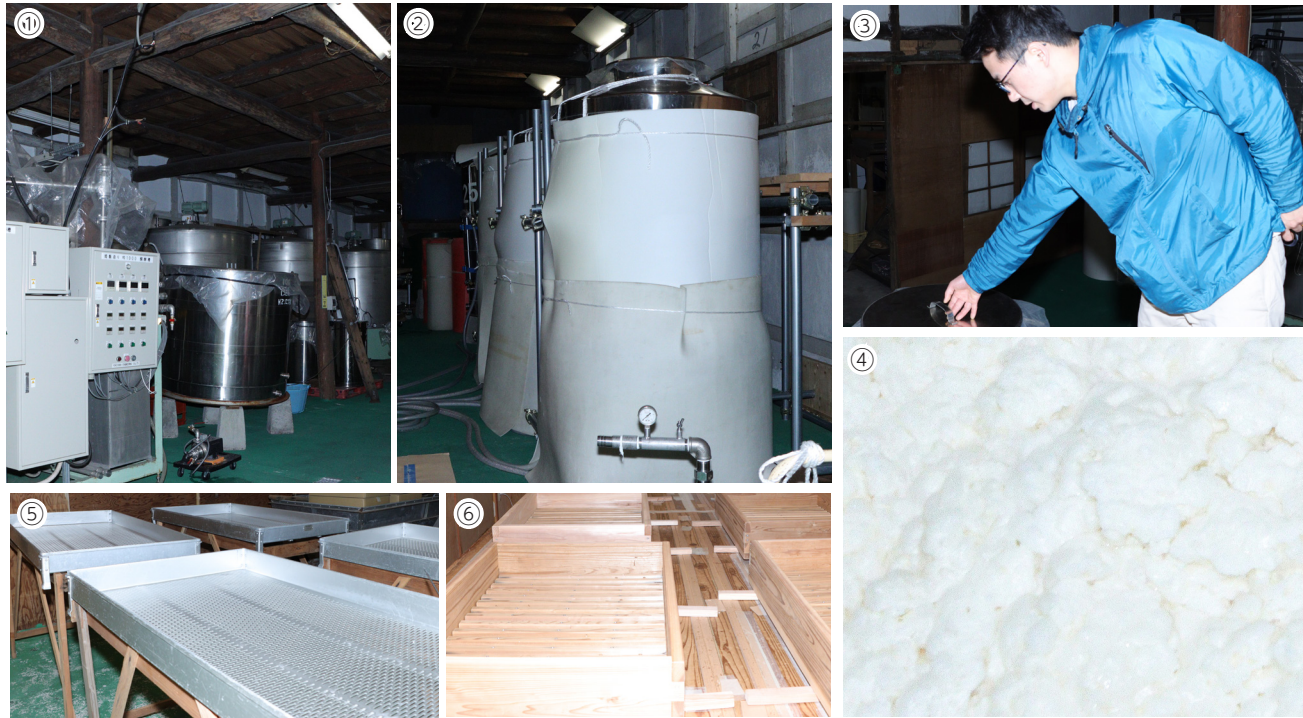


酒蔵探訪

(※時期などにより見学ができないことがあります。案内の可否は店舗へご相談下さい)



①②タンクの設備維持や更新など含めて、酒造りには費用も手間もかかります。早朝からの洗米作業などの労働や、麹室から米を出し入れしたり。江田島市内で唯一の造り酒屋であり続ける大変さは、見ているだけでも伝わります。
③タンクの中を特別に見せていただきました。不要物が入らないようにフタを開けると……。
④日本酒が作られる様子に感動！細かく不規則に盛りあがったもろみの表面。「1週間くらい経ったら絞ります」と住岡さん。変わらぬ味を守るために、丁寧に人の手で進められていることにも驚きです。
(発酵が終わった日本酒を絞る過程で、酒粕が生まれます)
⑤酒造りの工程で、蒸米を広げて冷ます大型容器⑥麹室にて。1人でもできる大きさに、使う木桶をDIY。洗い物や運搬の手間が減りました。



店舗散策



⑥古鷹・同期の桜リバーシブル前掛け(中央)、同期の桜清酒グラス(右下かご内)など関連グッズもお手頃価格⑦遠方から来られる方の荷物の多さも考慮して買いやすいサイズも展開。試飲も充実⑧特別警備隊コラボの同期の桜はラベルの重厚さに注目⑨お土産にも好適のマス付き⑩初代ブランド「保万齢」⑪海軍兵学校・幹部候補生学校・第1術科学校をイメージして作られた「江田島」(展示用菰樽)⑫紫地に白抜きが映えるのれん



酒蔵の味が気軽に楽しめる、酒粕とかりんとうもおすすめ！

店舗情報	所 江田島町中央2丁目27-1	営 9時～17時
	休 不定休	☎ (0823)42-0001
公式HP	フェイスブック	Instagram

ETAJIMA

GoON!

Vol.37

江田島銘醸株式会社 (江田島町)

すみおか 住岡 しょう 龍さん

【企業紹介】海軍兵学校設立後の明治40年創業、御用酒の醸造を始めた。江田島市内で現在は唯一の造り酒屋。昔ながらの麴蓋製法を代々受け継ぎ、米本来のうまみを引き出した酒造りを追求。海上自衛隊特別警備隊などコラボ商品も多彩で、昨年販売のG7広島サミット開催記念限定ラベル「同期の桜」も好評を博した。

江田島町出身の住岡さん。代表取締役で杜氏を務める父・光男さんとともに、後継者として日々酒造りに従事する。例年12月から日本酒の仕込みを始め、4月末まで続く。5月から米焼酎を、それ以降は営業や蔵の整備に着手する。米を蒸す日は早朝4時半頃から取り掛かり、午前で済ませて道具を洗浄すると次の仕込みの準備。これらの作業を、両親と一緒にやっている。



日本酒づくりの魅力とやりがいを感じて



▲お土産に最適のミニ樽も販売。結婚式では二斗樽の注文が入る

客層は地元と市外が半々。自衛隊関係の方からの利用をはじめ、観光で訪れて店舗や商品をのぞきに掲載するファンも多い。美しいパッケージのコラボ商品を機に、新規購入も増えている。洗米や麹造りの道具を見直し、製造工程も一人で行えるよう改良を加えた。既製品以外に道具も自作して、人手が要らない工夫を行う。「今まで受け継いだ味も守りつつ、自分の代でしかできない酒も造ってきたい」試行錯誤しながら、これまでと違った江田島銘醸の味を手がけたい、と住岡さん。「ちょっと辛口ですっきり飲めるものも増やせれば」静かな口調に覗くその情熱に、期待せずにはいられない。



▲4代目・光男さんと一緒に。酒造りへの真摯な姿勢と熟練の技を受け継ぎます

※食用米…山田錦など日本酒に適した酒米と粒の大きさや構造が異なる。酵母の選定や精米など課題が多く、日本酒に不向きとされる。