

知りたい！飲みたい！ ひたちの地酒

HITACHI JIZAKE STORY

日立の風土や歴史に深い関わりを持つ、地酒。

お酒大好き・飲兵衛なあなた。

ビールなら飲みますよー！なあなた。

お酒はどうも得意じゃなくて…なあなた。

今号の特集は、いろんなあなたに向けてお届けします！

ひたちの地酒とその物語をおつまみに、

おいしい「ひたちじかん」を過ごしませんか？

問合せ／広報戦略課
☎内線 295 FAX21-4859

「ひたちの地酒」
については
ホームページでも
ご覧いただけます！

ひたち風

日立の地酒はなぜおいしいの？

久慈川水系の豊かな恵み

日立市は、県内に5つある
水系のうち、「久慈川水系」
に属しています。

市の南部を流れる久慈川の
水源は、茨城・福島・栃木3
県の境界に位置する八溝山。

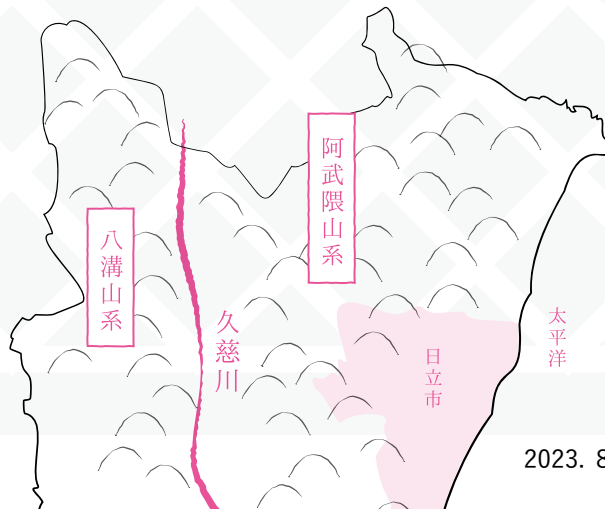
久慈川水系は、八溝・阿武
隈山地間を流れ、日立市で太
平洋にそそぐ、広々とした水
系です。

また、市の西部は阿武隈山
系に連なり、東部はどこまで
も広い太平洋を臨みます。

このように山と海に恵まれ
た豊かな自然環境と、過ごし
やすく穏やかな気候、そして
雄大な久慈川水系に恵まれた
日立市は、おいしい地酒造り
に適しているんです。

【ここがすごい！ ひたちの地酒】

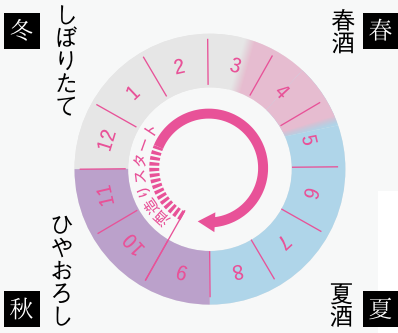
- 一、市内の酒蔵の数は、県内最多の**4つ！**
- 一、その距離、なんと30m！**全国でもトップ
クラスに海に近い酒蔵**がある！
- 一、**135mという驚きの深さの井戸**から
採れる水で、かつてお酒を造っていた
酒蔵がある！
- 一、近代日本画の巨匠・**横山大観先生に
その名をいただいたお酒**を造っている
酒蔵がある！





お酒はどうやって造るの？

■お酒の四季



①②③は流通システムの発達や機械化が進むことで、1年を通じて質の担保が可能になってきました。ですが、④の「水」は、現代においても遠方から運ぶことが難しく、タンクローリーなどで運ぼうとすると、多大なコストがかかってしまうのが現状です。今でも水は、自然から取水することが最良とされています。蔵元の多くが、良質な水源の近くに存在しているのもうなずけますね。

- ① 良質な原料
- ② 熟練した杜氏の存在・仕込み時期の人員確保
- ③ お酒造りに適した気候
- ④ 大量の良質な水

おいしいお酒に必要なこと

■お酒ができるまで



まずは、原料である玄米を精米し、白米に。白米になった後は、洗い、水に浸し、蒸します。蒸したお米は、「麹用」「酒母造り用」「仕込み用」の3種類に分けられます。製麹と呼ばれる工程では、米のデンプンを糖化させる能力を持つ「麹」を造ります。

お酒ができるまで

完成した麹は、タンクに蒸したお米と水と合わせて入れられ、酒母造りと呼ばれる酵母を増やす工程でじっくりと発酵させます。発酵を終えたら、醗(材料が発酵してどろどろになった状態のもの)を絞る、日本酒と酒粕に分けて、ろ過・火入れなどの処理を行い、貯蔵します。こうしておいしいお酒ができます。

■お米の磨き

精米率 (精米歩合)	精米規制なし	70%以上	60%以下	50%以下	35%以下
アルコール添加あり		本醸造酒	吟醸酒 特別本醸造酒	大吟醸酒	品評会 レベル
アルコール添加なし	純米酒	純米吟醸酒 特別純米酒	純米大吟醸酒		

精米率

日本酒の種類は、「精米率」と「熱処理」という二つの処理によって大きく分けられます。ここでは「精米率」についてご紹介！
 日本酒の原材料である酒米の精米度合いによって、「大吟醸酒」や「本醸造酒」などの種類に分かれます。

磨けば磨くほど、酒米の中心にある甘い部分の割合が高くなるため、香り高くフルーティな味わいになることが多いと言われています。また、頭に「純米」の表記が付いているお酒は、醸造アルコールなどの添加物が含まれていないことを示しています。

本特集で紹介した「私たちの地酒」は、日立駅情報交流プラザ
ぶらっとひたちなどで購入することができますよ！
あなたのお気に入りの1本を見つけてください。

己を削る、魂の一献



旨み 淡麗 → 濃厚
香り おだやか → 華やか
酸味 弱い → 強い

果実のような香りと、すっきりしたお米の味わいで、ふくらみのある優しい吟醸味が楽しめます。口当たりの良さで程良い酸味が、どんな和食にも！

全国でもトップクラスに海に近い場所で酒造りをしています。裏門から太平洋まで、大体30メートルくらいですかね。仕込み水は、ちょうど地下水が海に流れ出る直前で汲み上げています。ですので、うちの水はカルシウムとマグネシウムを多く含んだ硬水。硬水で造るお酒は、すっきりした辛口のお酒が得意やすいと言われているんですよ。

「地酒」は、その土地の風土や食材とマッチするものだと思います。土地のもの、特にここ日立の新鮮な魚と相性の良い味わいにするということは、創業から今に続く信念です。その気持ちを大切にしているからこそ、地元・日立の地で長く酒造りを続けて

いられるのかなと思います。私はとことん追求するタイプ。どうしたらおいしいお酒を醸せるかを、常に考えているので、納得するまでかなりの時間がかかりました。それは、お客様にご満足いただける味わいを提供したいと思っているからです。



★1 森島酒造

日立市川尻町一・一七・七七
明治二年創業
杜氏 森嶋正一郎さん

HITACHI JIZAKE STORY

★2 椎名酒造店

日立市十王町高原四一
明治十年創業
代表 椎名美津子さん

思いをつなぐ、心の味わい

うちの代表銘柄は富久心とみくしん。これは、初代・富蔵と、四代目・重直の母である和久里の名前から一文字ずつ、それと、何より「心」こそが大切だという思いから「富久心」という名前になりました。夫である先代が亡くなったのは、平成24年のことです。その時期は本当に大変でしたね。蔵そのものを続けるかどうか、というところで話が及んでしまったんです。そんな折、畑違いの業種で働いていた二男が家業を継ぐと決断してくれました。その時にやっと、「私は事務所を守るから、あなたには造る方をお願いしたい。私たち二人のこの両輪で、これからの椎名はやっていくんだ。」と腹を括ることができたんだと思

います。何か一つ欠けても、今はありません。こうして酒造りができることに感謝しています。酒造りは「企業」ではなく「家業」。これからは絶やすことなく、つないだ心を守り続けていきたいと、そう強く思っています。



旨み 淡麗 → 濃厚
香り おだやか → 華やか
酸味 弱い → 強い

フルーティーな香りに、しっかりとした旨味と力強い味わい。凛とした骨格が特徴の、これぞまさに「旨口芳醇」!



楽しみ、喜び、笑いを求めて

3 嶋崎酒造

江戸時代の頃、鮎川町一帯はほとんど農地だったようです。うちはその当時、この地域の地主をしていました。

嶋崎酒造は比較的海に近いところに立地しているんですが、実は標高29メートルと思いの外、小高いところに立地しているんですよ。

鮎川を背にした敷地の中には、深さ135メートルの井戸があります。この井戸からは、かつて酒造りに適した水を得ることができました。（現在は井戸の使用はありません。）

「どんな日照りでも絶えることなく、水を出してくれる貴い井戸」という意味で、「御貴井戸」と命名されたこの井戸は、嶋崎酒造のシンボルと



旨み 淡麗 ————— 濃厚
 香り おだやか ————— 華やか
 酸味 弱い ————— 強い

綺麗ですっきりとした口触りと、芳醇な風味を感じられる、滑らかで爽やかなみずみずしい味わい！



日立市鮎川町四・二・一八
 享保元年創業
 代表 嶋崎順一さん

して、蔵の皆で大切に守ってきました。
 代表銘柄の「玉の雫」や「恵泉」も、実はこの井戸にその名の由来があるんです。とても深い関係性ですよ。これからも、伝統を守りながら、地域に愛される酒蔵でありたいと思っています。

HITACHI JIZAKE STORY

2

4

日立市

3

時代と歩む、一滴のこだわり

4 菊乃香酒造

私は、もともとレントゲン技師をしていたんですが、さまざまな偶然が重なりまして、東京農大で醸造について学んだ後、酒造りに携わることになりました。平成18年のことです。前任の杜氏に自分の技術を認めてもらって、蔵を任せられた日のことは、今も鮮やかに思い出せますね。酒造りをしていて、思いもよらない壁が現れます。ですが、いざその壁に向き合ってみると、不意に答えが閃く「瞬間」があるんです。これまでも、何度もその「瞬間」に助けられてきたと感じます。未だ精進の日々ですが、徐々に私達の努力が受賞という形で現れるようになってきました。技術次第でどんな味でも表現できる酒造りは、奥

深くて難しいけれども、本当に面白いものだなと実感しているところです。菊乃香の酒は、飲んだ方の心を満たすようにと、一滴一滴にこだわりが詰まっています。時代が変わっても、その情熱を絶やさず、豊かな味わいのお酒を造り続けたいです。



旨み 淡麗 ————— 濃厚
 香り おだやか ————— 華やか
 酸味 弱い ————— 強い

すっきり・さらっと飲める、芳醇な香りのお酒！甘みと柔らかさの中には、きらりと光るアクセントが！

日立市十王町友部一〇四
 明治十五年創業
 代表・杜氏 長岡慎治さん

お酒は20歳になってから