

朝日新聞

号外

2016年12月23日
朝日新聞長野総局



朝日新聞
ご購読のお申し込みは
フリーダイヤル
0120-33-0843

雪中貯蔵と風穴 味まろやかに

日本酒を貯蔵している風穴の部屋で状態をチェックする戸塚繁さん
小諸市



蔵・ワイナリー巡り 36

戸塚酒造

佐久市

11月半ば、小諸市の町外れにある集落を抜けて林の中に入ると、風穴の入り口があった。石垣に囲われた入り口と屋根だけが地表に出ていて、風穴そのものはほぼ地中に埋まっている。戸塚繁社長（42）の案内で中に入ると、ケースに入った日本酒が静かに眠っていた。

主力ブランド「寒竹」の特別純米酒と普通酒、計約900本（720リットル）少。今年4月、できたての酒を貯蔵した。温度計をチェックした戸塚さんが「3・5度、湿度99%ですね」とつぶやく。この日の外気温は約12度。戸塚さんによると、自然の冷気が吹き出す風穴の内부는年間を通して0度から7度ぐらいに保たれている。

風穴を利用するのは今年が初めてだが、標高約2千メートルの高峰高原では7年前から雪中貯蔵に取り組んでいる。「当初は、雪中貯蔵なんてただのパフォーマンスじゃないかと思っていたんです。でも、飲んでみると明らかに味が違う。熱成がゆっくり進み、味がまろやかになる」

雪中貯蔵では夏場に雪が溶けてしまい、年間を通した貯蔵はできない。そこで目をつけたのが風穴だった。「来春、風穴から半分を出して販売します。残りは2〜3年貯蔵して、味がどう変化するか試します」

戸塚さんは、江戸時代から約360年続く造り酒屋の16代目。短大で醸造学を学んだ。

佐久地方では焼酎の製造も盛んだ。ほとんどの酒蔵が日本酒と並んで焼酎も造る。戸塚酒造でも、そばやトマトを用いた焼酎を造っていた。戸塚さんはさらに「佐久で育てた芋で焼酎を造りたい」と芋焼酎の製造に乗り出した。6年前から売り出したのが、芋焼酎の「てんてこ舞」。農薬を使わず、焼酎をしぼったあ

との粕を肥料に育てたサツマイモを原料にしている。「現代の名工」にも選ばれた九州の焼酎の杜氏に教えを請いながら、約2年半かけて製品化にこぎ着けた。信州の芋からできた芋焼酎をこの杜氏は「昔飲んでいた懐かしい味」と評してくれた。

「日本酒づくりは、仕込みや蔵出しなどの作業が一段落するときがあるので、芋焼酎を始めてからは仕事が年中途切れなくて。まさにてんてこ舞いなんです」。老舗の若社長の挑戦はこれからも続く。

◇ 次回は、岩波酒造（松本市）。蔵元お薦めは「鏡花水月・純米吟醸」です。

創業 1653年

所在地 佐久市岩村田752

電話 0267・67・2105

蔵元お薦め 「寒竹 特別純米 氷雪貯蔵」。720³リットル、1566円（税込み）。

飲み方 純米酒ならではのまろやかなうまみとコクがさらに増している。常温か冷やで。おでん、鍋物、蒸しガキなどが合う。今年分は完売。

交通 JR小海線岩村田駅から徒歩約10分



「寒竹 特別純米 氷雪貯蔵」