

地酒

米から酒へ
五蔵が醸す岩国の味



米を蒸し、菌と酵母の発酵で醸すと魔法のように変化する。世界一醸造が複雑で、地域や蔵によって全く異なる個性が出る日本酒。今や日本が世界に誇る「國酒」である。

岩国市出身の歌手であり日本酒^{きざしけ}酒師の資格を持つ山口瑠美さんは、市内5つの酒蔵で造られる地酒をこよなく愛し、その魅力を多くの人に伝えている。

「岩国のお酒は味が素晴らしいのももちろん、それ以上に蔵ごとの理念と造った人の思いを感じるんです」幼少期から岩国のお酒しか飲まない父親を見て育った山口さん。岩国の地酒への愛情は人一倍強い。仕事で日本各地を訪れた際、岩国の地酒がお店に置いてあるのを見ると、うれしくなりつい注文してしまうという。

「お酒は造られる土地土地で違った味の方向性が決まるんですが、岩国のお酒は蔵ごとに個性があってそれぞれがおいしいんですね」五蔵の地酒の特徴は一口には語れない。磨き^{むろ}、無濾過^{むろ}、酒質に応じた仕込み水の使い分けなど、蔵ごとに酒造りのこだわりは異なる。そのこだわりはそれぞれの酒の味に表れ、飲む人を魅了する。

全く異なる特徴の日本酒を生み出す岩国の五蔵。味は違えど、酒造りに対するこだわりの強さはどの蔵にも共通している。

「我々5つの酒蔵は競い合っているわけではないんです」岩国のとある酒蔵を訪ねた際に蔵元が口にした言葉だ。蔵としての誇りと気概を象徴するこの言葉を山口さんは今でも忘れられない。蔵同士がお互いを意識して競い合うのではなく、それぞれがおいしいお酒を追求する。これこそ岩国市が全国でも名高い酒処となったゆえんかもしれない。

「岩国の地酒はいつでも飲む人の心を温めてくれます。五蔵の日本酒がこれからも地元の人から愛され続けるおいしいお酒であってほしいです」終始ほころんだ表情で語る山口さんからは、地酒への深い愛がうかがえた。

魅力ある特産品を

「岩国ブランド」に――

岩国市は取り組みます

農工商振興課 ☎(29)51110



歌手（日本酒^{きざしけ}酒師）
岩国市観光大使
山口瑠美さん