

JAPANESE SAKE BREWERY + SAKE SHOP OF TOWN + YOU = SUCCESSION OF JAPANESE SAKE CULTURE

だから池月

蔵元と酒屋、そして皆様のお力添えがあるからこそ、日本酒文化は継承されます！

もりしゅほ
森酒舗
福井県
福井市文京 4-11-19
tel 0776-23-5307
fax 0776-23-5338
http://www.morisyuho.jp

「柳矢流」を目指して

今回は、鳥屋酒造で今期が2度目の酒造りに入られた蔵人「川井大樹」さんをご紹介します。杜氏を目指して柳矢杜氏に弟子入りし「柳矢流」の酒造りに取り組まれています。

川井大樹氏 「蔵人」



酒造りに導かれ

酒造りに携わるきっかけは

大学卒業後、鋼材加工機の営業として就職。群馬・前橋勤務で担当は新潟県でした。そこで出会った「メ張鶴」（宮尾酒造）の旨さは今でも覚えています。その後、転勤のたびに地酒を飲み楽しむようになっていきました。30歳を迎えたころ、将来を考えるようになって自分が見たいことは「酒造り

に携わること」に気づき一念発起、地元に戻って蔵元探しを始めました。思えば幼いころ、酒蔵に勤めていた祖父からよく話を聞いていたのですが、とても楽しそうだったという記憶が残っていました。

「常きげん」の鹿野酒造さんに行かれたきっかけは

当時、蔵人を募集されていました。以来11年間お世話になりました。

杜氏へのあこがれ

なぜ、鳥屋酒造さんに移られたのですか

酒造りの醍醐味は何とんでもなく好きです。憧れでもあり夢ですね。そんな思いを抱いていたころ、知人から「柳矢杜氏さんが後継者を探されている」とのお話を聞き、すぐに柳矢杜氏さんの門を叩き「弟子にして

ほしい」「修行させて下さい」とお願いにあげられました。当初は喜んでくれましたが「農口杜氏さんの了解を得なければ」と、わざわざ出向いて快諾をいただいたと聞きました。

人として尊敬

筋を通されたのですね。柳矢杜氏さんを一言でいうとどんな方ですか

どんな環境でもベストを尽くす人です。それに、誰よりも働きますし、どんな仕事も真っ先に行動されます。頭の中は造りでいっぱいのような人です。また、蔵人に対する声かけ、体調管理への気遣いなど、私たちが家族のように扱ってくださいます。造り手以上に人として尊敬しています。「こんな時、柳矢杜氏さんはどうするだろう」と、いつも考えるようにしています。一言では無理でした。

辛さは一度もない

お酒には人柄が出ると言われます

そうですね。柳矢杜氏の人柄がそのまま蔵内

の明るさになっています。だから、酒造りでの辛さは一度も感じたことはありません。本当に楽しいです。自分が関わったことがたれ口から流れる酒になる。結果、良くも悪くもやり甲斐として受け止められます。あと、販売店さんとお客様が池月を磨いてくれていると思います。



川井さん自身、今期で2回目の酒造りを終えましたが

米の旨みが出て、昨年に比べても遜色ない仕上がりになりました。

つなかりに魅力

「皆さんが磨いてくれている」という言葉がありました

これほど皆さんに愛され

ている蔵元はないと思います。特に、販売店さんとの強い絆はお酒の安心感につながっていますし、販売店さんを通じてお客様の声も伝わってきます。これからは、つくり甲斐や責任が持てますから冥利に尽きます。皆さんに背中を押してもらっているように励みになっています。

もっと造りがしたい

将来の目標を教えてください

まず、柳矢杜氏さんの後継者に成りうる人間になりたい。そのために人間力を含めた柳矢流をマスターしたいです。それから、もっと「池月」の酒造りがしたいです。

川井大樹氏プロフィール
昭和46年2月23日生まれ
44歳 O型 金沢市在住
趣味：青春18きっぷでの旅（乗鉄）
野球（草野球）

私と池月

東賢栄氏

「鰯組(いわしぐみ)」
金沢市片町1-7-13
昭和61年10月12日創業



金沢市片町にて、古き良き町屋の建物に店を構えております。

池月とのきっかけは？

お酒の師匠でもありません、おさげやさん西本・故西本久孝氏から「この蔵を応援してくれないか」とお願いされた事が始まりです。当時、西本さんから、柳矢杜氏は鳥屋酒造ともう一つの蔵を維持しており、鳥屋酒造の方に造りを専念してほしいとの事でした。私自身、最初は「池月」の前形でもある「能登正宗」も知りませんでしたが、池月を試飲し、違和感なく、お酒らしいお酒でしたので、

お客様の反応は？

安心してお酒のラインナップに入れたことを覚えていきます。当店では、「池月うすじり」「池月純米酒」「池月普通酒」を提供しています。うすじりは旨みがありながらもすっきりしており、池月を初めて飲まれたお客様は、よくこのお酒の事について聞いてこられます。

池月に合う、料理は？

やはり、濃い味のものが合うと思います。また、鍋とかではなく鰯の南蛮漬けや

池月のイメージや長さは？

蔵に行った時、温かさや大らかさ、そして親しみを感じました。極端かも知れませんが、何でも触っても良いみたいな感じでした。(自動化された)メカニク的な蔵ではこの感じは出ませんね。

食中酒としての池月

食中酒としての池月は良いですね。香りや味だけのお酒ではやはり飽きてしま

日本酒豆知識5

日本の国酒といえば清酒と焼酎ですが、この10数年で様相が大きく変わっています。大半の都道府県では焼酎の消費量が清酒を上回ったのですが、そんな中で焼酎より清酒が上回っている府県は京都府、福井県、石川県、富山県、新潟県だけです。実に北陸3県すべてで清酒が愛されています。また北陸3県は成人一人当たりの清酒消費量も上位を占めています。この背景として、北陸の蔵元の米へのこだわりがあります。酒

北陸は日本酒王国

現在、北陸3県には88の蔵元が存在します。地元の食文化とともに、

造りに適した「酒造好適米」の使用比率が全国で最も高く精米歩合は60.2%(全国平均67.1%)と最も高精白です。特定名称酒の構成割合が65%(同31.4%)と突出した数字からも北陸清酒は全国でも優れた清酒を要しており、地元の名産の一つとして誇れるものです。

石川県に限っては80.5%(全国3位)に至ります。

順位	都道府県	消費量
1位	新潟	14.6L
2位	秋田	9.7L
3位	山形	8.7L
4位	富山・福島	8.3L
6位	石川	8.2L
10位	福井	7.4L
	全国平均	5.7L

平成24年度・成人1人当たりの清酒消費量(国税庁)

良質な北陸酒文化を発信していただくではありませんか。

編集後記



いつも「だから池月」をご覧下さりありがとうございます。おかげ様で、はや第5号を迎えることとなりました。中には、初めて目を通された方や、毎号楽しみにして下さってる方、皆様のご声援を励みにして編集させて頂いております。ただ、なにぶん手造りでまいりますので解りにくい表現や、言葉足らずの記事も多いと思います。そんな時はお気軽に、池月特約店にお申し付け下さい。皆様と池月のお話が出る事が、我々にとっても最上の喜びですので。

ご両親に感謝を込めて池月を贈りませんか？

母の日

お洒落なお母様には、スリムで綺麗なブルーボトルの「池月一青(ひとと)」は如何ですか。ワイン感覚で飲めるアルコール度数に、ソフトな口当たりのお酒です。



父の日

しっかり者のお父様には、香りも心地よく米の旨みも感じられる「池月 みなも」がおすすめです。フルーティーな味わいの中にも、程よい日本酒らしさが漂います。

