



上川大雪酒造株式会社



株式会社アサノ大成基礎エンジニアリング

Presents

水 × 酒

新しい価値を生む

対
談

上川大雪酒造株式会社
総杜氏 川端 慎治

株式会社アサノ大成基礎エンジニアリング
さく井技術者 杉山 明

地方創生の立役者
水と日本酒を語る



上川大雪酒造

水×酒

対談 地方創生の立役者 水と日本酒を語る

日本酒の消費量が1975年をピークに全体的に減少を続け、メーカーも半減する一方で、純米酒や吟醸酒といった上級酒の消費が首都圏を中心に増え始めています。そのような中、地元産の酒米や天然水へのこだわり、地方創生も視野とした『上川大雪酒造』の取り組みが注目されています。

日本酒の命ともいえる米と水。今回は「水」に注目しました。この水を使うために地下水(天然水)を掘る技術者と日本酒を作る杜氏は新しい価値を生む立役者といえるでしょう。

北海道上川町にある上川大雪酒造株式会社の総杜氏である川端慎治さんと天然水を供給する井戸のさく井技術者である株式会社アサノ大成基礎エンジニアリング水環境事業部の杉山明さんにお話を伺いました。



水と日本酒の関係

——水質とお酒の味の関係について教えてください。

川端 「灘の男酒、伏見の女酒」と江戸時代から言われております。硬水の灘酒はミネラル豊富で、発酵も旺盛の荒くしっかりした酒に、軟水の伏見酒はやわらかで緩慢な発酵で飲みやすい酒に。発酵具合と水そのものの味わいの差がはっきりと出ます。

杉山 日本ではお酒の仕込み水として有名な「灘の宮水(硬水)」と「伏見の伏水(軟水)」のことですね。

川端 はい。しかし、硬度だけではなくpH、その他成分の違いも様々な影響が出ます。

杉山 仕込み水と呼ばれる水には硬水と軟水があり、硬度(カルシウム・リン・マグネシウム等)の度合いの違いで分けられています。一般的には、硬度0～100mg/Lを軟水、100～300mg/Lを中硬水、300mg/L以上を硬水と呼んでいます。硬水は辛口に、軟水は甘口になりやすく、ミネラルを多く含む硬水は酵母や麹の増殖や発酵を促すとされ、しっかりとした味とこくのあるお酒にするとされています。

——日本酒造りではどの段階で水が使用されますか？

川端 一番使用量が多いのが、洗浄、洗米です。実際に原材料の米、米麹と同時に加える水の量はそれほど多くはありません。原料となる白米の約140%程度で

す。搾った後には原酒に水を加えてアルコール度数を調整して瓶詰めします。

——上川大雪酒造さんで使用している水の特徴とそれにより出来上がる日本酒の特徴は？

杉山 弊社で掘った上川町の緑丘蔵の井戸水は、大雪山系の麓、石狩川水系の良質な伏流水です。硬度は20mg/L位の軟水です。

川端 そうですね。緑丘蔵の天然水は超軟水、その一方で十勝の碧雲蔵は中硬水で同じ様に造っても水による違いがはっきり出ます。やわらかで清らかな味わいの緑丘蔵と、ミネラル感がありしっかりした切れのある味の碧雲蔵、その様な違いでしょうか。

地域性と日本酒

——酒造りの場所の水を使えば、地域ごとに日本酒の味に特徴を出すことができるのでしょうか？

杉山 仕込み水(地下水)は地域によって微妙に異なり、硬水と軟水の違いの他にもミネラルの成分バランスによって、お酒の味が決まってくると言われていますよね。

川端 はい、そのとおりです。前出の灘と伏見の違いがいい例ですよ。数字的には近くても意外と味の違いが大きかったりするので、水質の差はかなりデリケートです。この差が地域性かもしれません。

——日本酒は米と天然水で作るだけあって、日本の地域ごとに味の特徴が出るという違いはとても興味深いですね。ちなみに、海外でも日本酒を造っているのですか？

川端 まだまだ少ないですが、各酒造メーカーが世界

のあちこちで造っています。水質の違い米の違いで様々なスタイルの日本酒が出来上がっています。ただし、輸入品は関税がかかりかなり高額になるので、自国内で製造消費が現状です。

持続可能な酒蔵のために

——後継者問題などもあり、酒造メーカーの数が半減したと聞いています。あまり身近なお仕事ではないと感じる方が多いと思います。どうすれば、杜氏になれますか？

川端 意外と簡単になれるかもしれませんが・・・(二人笑)。「杜氏になりたい!」と言っている人ほど無理な感じです。いろいろな分野の責任者と一緒に、周りの人がその蔵の製造責任者として認めないとなれません。そういった意味では、酒蔵も少ないですし、社長になるよりも難しい。酒造りを覚えたいとの気持ち強い人の方が向いているかな…。



——YouTubeなどを見ると、井戸を見様見真似で力だけで掘ろうとしている一般の方もいるようですが、どうすれば地下水を掘れる人になれますか？

杉山 気持ちは分かりますが、地下にはいろいろなものがあるので、見様見真似は危険ですね。井戸を掘る資格には「さく井技能士」という資格があります。ある程度の経験年数と試験によって、取得できます。川端さんの杜氏と同じように、井戸掘り技術を覚えたいという気持ち強いことが大事なのでしょうね。お待ちしています。(笑)

——これからも日本酒造りや地方創生のために、頑張ってください。

川端 ありがとうございます。上川大雪酒造の取り組みに是非応援してください。

杉山 ありがとうございます。酒蔵の天然水、温泉など皆さんに喜んでもらえるように頑張ります。



上川大雪酒造へのアクセス

道内各地の空港より、車やJRなどの交通機関をご利用いただき、ご来場ください。緑丘蔵にお越しの場合は「旭川空港」、碧雲蔵へお越しの場合は「とち帯広空港」が最寄りの空港となります。道内各地を観光しながら、足を運んでみてはいかがでしょうか。



上川大雪酒造 Gift Shop

〒078-1761 北海道上川郡上川町旭町25番地1

TEL: 01658-7-7380

営業時間/10:00~16:00 (夏季)

10:00~15:00 (冬季)

定休日/不定休



上川大雪酒造株式会社

〒078-1761 北海道上川郡上川町旭町25番地1

TEL: 01658-7-7377 FAX: 01658-7-7388

■ ホームページ

<https://kamikawa-taisetsu.co.jp/>



株式会社アサノ大成基礎エンジニアリング

〒110-0014 東京都台東区北上野2-8-7

TEL: 03-5246-4150 (代) FAX: 03-5246-4193

■ ホームページ

<https://www.atk-eng.jp/>

■ 井戸おやじブログ

https://www.atk-eng.jp/blog_well/

