

20230314\_農業ビジネス研究会\_議事録

日 時：2023年3月14日（火）19:00-20:30

場 所：Zoom

テーマ：オンラインきき酒会／第11回

宮城県最古の酒蔵、内ヶ崎酒造店 ～昔ながらの酒造りと16代目の新たな挑戦！～

ゲスト：内ヶ崎啓さん（内ヶ崎酒造店 社長）

参加者：12人

（NPO 法人理事長、会社経営、酒販店経営、会社員、システムエンジニア、  
ジャーナリスト、公務員、行政書士、司法書士など）

本日のお酒の紹介：

- ・純米酒：内ヶ崎酒造の定番です。香りが良く、フレッシュさがあり、口の中に広がります。
- ・超辛口純米酒：日本酒度+10 です。すっきりして、ちょっと酸味があります。マグロ、カツオなど宮城県の魚に合い、口の中がさっぱりします。

蔵案内／バーチャル蔵見学：

- ・内ヶ崎酒造は創業して362年目です。これから蔵の中をご案内します。
- ・まずは、美山錦の見本です。昔、宮城県にはオリジナルの酒米がありませんでした。美山錦はそのころ推奨品種でした。背丈が高いのが特徴です。
- ・精米のサンプルもあります。山田錦の精米35%です。白いビーズのようになっています。玄米と比べるとこんなに違います。高度精米は機械と技術の進歩によります。本日の純米酒は「まなむすめ」を使っています。精米60%です。ほんのり黄色です。これが純米酒の味にもつながっています。
- ・内ヶ崎酒造では、お米を蒸すのに和釜を使っています。
- ・こちらは洗米待ちのお米です。
- ・洗米機も古い物を大事に使っています。内ヶ崎酒造にいつからあるかわからないです。
- ・レンガの建物は麹室です。大正10年建築です。中の温度は34度もあります。こちらは酏麹です。麹を徐々に乾燥させていくことで、麹菌が一粒一粒、お米の中に入っていきます。3日間ぐらいかけます。麹はお米のでんぷんを糖分にし、酵母は糖分をアルコールにします。
- ・こちらは酏を置いています。ぷつぷつしているのが聞こえますでしょうか？ 発酵しているということです。作業に木の道具を使っていますが、壊れないです。昔からの物を受け継いでいます。
- ・内ヶ崎酒造のお酒は、お米、水、麹で造っています。酵母を仕込む際には、乳酸を添加します。雑菌の増殖を防ぐためです。いわゆる速醸という造り方です。
- ・貯蔵庫にはタンクが並んでいます。醪が入っています。内ヶ崎酒造は泡なし酵母です。ですので、さらっとしています。
- ・内ヶ崎酒造の貯蔵庫の足場は狭いです。危険なのがわかっているので、逆に気を付けることになります。なので、事故はありません。
- ・こちらは槽（ふね）です。絞り機です。佐瀬式といわれるものです。醪を絞ることでお酒と酒粕を分離します。まずは醪を酒袋に入れます。上から槽の中の酒袋に圧力をかけてみましょう。木にあたって、ばきばき音がします。最初に圧をかけ過ぎると、酒袋が破裂してしまうので注意が必要です。分離した後は、酒袋の中に酒粕が残ります。酒粕は1回の絞りで350gぐらいになります。
- ・分離したお酒は、ホースで大きいタンクへ注入されます。

- 昨年、内ヶ崎酒造は全国品種鑑評会で金賞を受賞しました。宮城県の酒造好適米「蔵の華」を使った純米大吟醸です。全国品種鑑評会では、山田錦を使った純米大吟醸を超えるのは難しいことです。蔵の華での金賞受賞は初めてのことです。とても嬉しかったです。ほかの酒蔵の方々にもほめていただきました。
- 今、宮城県の鑑評会の際中です。新酒造米「吟のいろは」でチャレンジしています。とはいえ、コンテストは勝てなきゃ意味がないと考えています。このまま「吟のいろは」でのチャレンジを続けるかは、経営判断となります。

以上