

農業情報総合研究所／酒蔵レポート「南部美人」（二戸市） 「キレイなお酒と海外輸出とテロワール」

岩手県二戸市にあります「南部美人」さんはキレイな酒質、後味が特徴です。海外展開に積極的な酒蔵です。現在、60を超える国・地域に販売を行っており、出荷量の3割が海外輸出です。また、テロワール（日本酒を取り巻く自然環境要因）の取組みも行っています。地元二戸市で栽培している岩手県の酒造好適米「ぎんおとめ」を使用した酒造りも行っています。酒器には二戸市の名産「浄法寺漆」の漆器を推奨しています。



2025年1月18日、酒蔵を訪問しました。九戸政実の乱の舞台である九戸城の近くに酒蔵があります。軽く積雪していましたが、他のグループの見学もあり、にぎわっていました。法被を着て、手拭を被り、仕込み中の酒蔵を見学しました。仕込み水は硬水の伏流水です。酒米の山田錦、岩手県の酒造好適米「ぎんおとめ」などの説明もありました。杜氏が洗米の後、浸水具合を見ていました。とても真剣でした。酵母のタンクではブクブク発酵していました。



また、新規の取組みであるウイスキー蔵の見学もできました。真新しい発酵、蒸留の設備と、熟成のための木樽がありました。この取組みは海外からのニーズに応えるためです。2027年、発売開始予定とのことでした。

見学の後は、試飲となりました。純米大吟醸、純米吟醸、特別純米をいただきました。それぞれの香り、キレ、ふんわりとした味わいを楽しむことができました。酒器は「浄法寺漆」の漆器でした。二戸でいただく南部美人さんのお酒は、東京で市販されているものとは味わいが異なるようでした。



仕込み中の酒蔵で、酒造を見て、きき酒を堪能し、「南部美人」さんの海外輸出とテロワールを実感することができました！