

鷺の尾通信

2025年 5 月

「鷺の尾」は岩手県八幡平市の地酒です。江戸時代の終わりごろの1829年に創業し、今も創業当時の酒蔵の中で日本酒を造り続けています。

銘柄名の「鷺の尾」は、大鷺が住んでいたといわれる岩手山の山麓から湧水する清らかな水で醸造されていることから名づけられました。この岩手山は、別名で「岩鷺山」とも呼ばれ、春になると山頂に積もった雪が溶け、大鷺が羽を広げて山の向こうに飛び立っていくように見える雪形がくつきりと現れます。その鷺の山の麓でつくられる日本酒であることから、鷺の尾の方でつくられるお酒ということで鷺の尾と名づけられました。

鷺の尾の日本酒は、「地酒は地元で味わっていたのが一番美味しい」という考えから99.9%が岩手県内向けに移出されていて、岩手でなければ味わえない日本酒として知られています。「鷺の尾」では酒造好適米に限らず、使用する原料米それぞれの特徴的な味わいを楽しんで頂ける日本酒造りに取り組み、常温で貯蔵しても美味しさを保つことのできる「タフな日本酒」を目指しています。

写真:2025年4月中旬に岩手山山頂に現れた鷺の雪形

蔵の様子 ー 水田の様子 ー

酒造りが終わった酒蔵は片付けの真つ最中ですが、これから始まる米作りの準備も並行して進んでいます。4月中は水田に水を引くための水路の整備、そして委託している育苗管理が行われ、5月後半にはいよいよ田植えが始まります。

酒蔵のすぐ近くの水田では、私たちが日本酒の原料米とするための米作りを有機肥料と無農薬で行っています。無農薬での米作りの取り組みは20年以上にもなりますが、JAS等の認定を受けているわけではありません。私達が育てるお米はしぼりたて原酒の酒母や、地元限定で販売している「蔵の舞」というお酒になります。古代米の朝紫も育てていてピンク色の日本酒「あさむらさき」として販売しています。

かつては酒造りをする南部杜氏さんは夏場には農家として米を育てていました。社員で造るようになると米作りについては経験がない社員もいましたが、酒造りをするからにはお米のことも知りたいということで米作りを手掛けています。この米作りは次の季節の日本酒造りのスタートです。

イベント紹介

4月に入り盛岡市で開催している材木町よ市が始まりました。弊社は月1回参加してお勧めの日本酒をご紹介します。日本酒以外にもビールやワイン、そして様々なフードも楽しめる市です。太陽が落ちてくるとまだまだ寒い時期ですが、是非温かい格好でお越し下さい。

よ市参加予定日…5月10日、6月28日、

7月26日、8月30日、9月20日、
10月25日、11月29日

商品紹介

6 月の季節商品 ほし



これからの暑い季節に、「冷やして、軽快に飲める」をコンセプトに山廃酛で仕込んだ純米吟醸酒です。吟醸酒の華やかな香り、スッキリとした透明感と山廃酛による乳酸菌由来の爽やかな酸味、柔らかなふくらみのある旨味と深い味わいを両立したお酒となります。特別な日の一杯や、お祝い事や大切な方への贈り物にもお勧めです。

おすすめの飲み方

- ・冷酒（5℃～10℃程度）スッキリとした透明感、軽快な酸味のある爽やかなお酒。
- ・常温（15℃～20℃程度）香りが立ち、より味幅ある旨味と酸味のキレのあるお酒。

内容量 720ml

希望小売価格 4,150 円（税込）

弊社発売予定日 令和7年6月12日（木）

7 月の季節商品 木桶仕込み 北窓三友



弊社を代表する山廃純米酒『北窓三友』を木桶で仕込みました。

木桶ならではのまろやかな口あたりと、米の旨味と甘み、乳酸菌由来の酸味がバランスよく調和した深みのある旨口のお酒です。お刺身や焼き魚、煮物など和食を中心に食中酒として様々な料理と合わせることが出来ると思います。

おすすめの飲み方

- ・冷酒（5℃～15℃程度）すっきりとしたキレのある酸味、柑橘類に似た苦味。
- ・暑い夏でもすいすい飲める軽快なお酒。
- ・人肌燗～ぬる燗（35℃～40℃程度）口あたり丸く、柔らかな酸味と奥行きのある味わい。

内容量 500ml

希望小売価格 1,570 円（税込）

弊社発売予定日 令和7年7月8日（火）



北窓三友・上撰・金印 ～酒母を大切に造る

鷺の尾の日本酒造りの特徴のひとつは酒母づくりにあります。今から20年ほど前から山廃での酒造りに取り組み、速醸酒母においても時間をかけて酒母を育て、味わいのある酒造りをしています。

平成14酒造年度から南部杜氏に蔵に来ていただいたの酒造りから社員を中心とした酒造りに舵を切りました。社員中心で酒造りをするにあたり秋田県や山形県で杜氏として活躍してきた角田篤弘杜氏に4年間指導して頂きました。角田杜氏は山廃造りに習熟した杜氏で、金印を大切にするという弊社の酒造りの想いに共感し山廃造りを指導して下さいました。

鷺の尾の日本酒は酒母づくりに時間をかけています。通常2週間以内に仕上がる速醸酒母でも3週間、山廃や生酛では1ヶ月かけて酵母を育てます。金印、上撰、北窓三友といった日本酒は生酛系の酒母で育てた酵母が作る日本酒です。（※金印と上撰は生酛で造る醪のブレンド。）味わいに奥行きを与える酒母づくりが日本酒の美味しさにつながっています。