

鷺の尾通信 ver.4

2025年7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。鷺の雪形が見られる岩手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意味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：わしの尾が無農薬で酒米を育成している田んぼ

蔵の様子（水田の様子）

自社田の除草もそろそろ一区切りとなります。これから稲穂の花が咲き受粉が行われ、お米が出来始めてきます。暑い日が続いていきますが無事に育って行ってほしいです。

また、7月3日には岩手大学教育学部附属中学校の2年生が校外学習で職場体験に来社し、一緒に田んぼの除草を行う予定となっています。7月末には花巻市で南部杜氏夏季酒造講習会が行われます。岩手県は南部杜氏発祥の地であり、古くから東北地方だけではなく全国の酒蔵で酒造りの腕を振るってきました。この講習会は今年で114回目と歴史の長いもので、全国の南部杜氏・蔵人が数百人集まり、次の造りに向けての知識の研鑽や情報交換の場として有意義な時間です。

イベント紹介

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。

夏も近づき、暑くなってきましたのでぜひ涼しい格好でお越し下さい。

よ市参加予定日：7月26日、8月30日、
9月20日、10月25日、
11月29日

商品紹介

好評発売中

『鷺の尾 生酒』



「生酒」は、火入れを一切行わない清酒です。そのため、清酒の酵素によって貯蔵期間中にゆっくりと熟成し、新酒とは異なる調和のとれた味わいへと変化していきます。蔵では瓶詰後マイナス5℃で貯蔵することで、酒質を保ったまま夏でも新酒のような味わいの清酒を楽しむことができます。

夏に冷えた旨味のある「生酒」と、元気の出るしっかりとした味付けのお料理（焼肉・キムチなど）と合わせていただくのにおすすめです。

おすすめの飲み方

○冷酒（5℃～10℃程度）やや甘口で旨味の乗った飲みごたえ十分な清酒です。

☆アルコール度数が高めで、味幅のある味わいを楽しめる清酒なのでロックもおすすめです。

小売価格（税込）300ml 690 円

9 月発売予定

秋あがり



【秋上がり】とは寒造りで醸造し貯蔵した清酒が、夏を越え秋になって香味が円熟し旨味の調和が増したことを指す言葉になります。

岩手山の麓にある自社水田で有機農法・手作業で雑草を取り育てた、令和6年度産『はなの舞』（早生品種）を使用した純米酒です。

今年は、程よい熟成による柔らかな口当たりと穏やかな香り、乳酸菌由来のキレのあるすっきりとした酸味があります。うま味と酸味がお互いをひき立て、やや『辛口』のお酒となります。

秋が旬の食材を使った料理や揚げ物などの濃厚な料理とともに楽しみいただけたと思います。

おすすめの飲み方

常温～ぬる燗（20℃～40℃程度）

温度を上げていくとより口あたり丸く、まろやかな酸味・味幅のある旨味を感じられます。

販売開始日 令和7年9月中旬頃

小売価格（税込）1.8L 3,450 円

720ml 1,740 円

清 酒 酵 母 に つ い て

清酒酵母は日本酒造りに欠かすことができないものです。麹菌の酵素が米のでんぷん質を分解してつくった糖を、酵母がアルコールに変えていきます。アルコールと共にお酒の風味を作るのも酵母です。鷺の尾では吟醸酒用には岩手県の吟醸酵母「ジョパンニの調べ」「ゆうこの想い」「WS-1」を、それ以外の日本酒には主に泡あり酵母の協会7号と協会9号を使用しています。吟醸酒用の酵母は全国的には1801やM310といった青リンゴ様の香りのカプロン酸エチル主体の華やかな香りが出る酵母が使われますが、わしの尾ではより岩手らしい日本酒を目指して、岩手県の吟醸酒用酵母を使用しています。これらの酵母は「熟したベリーのような香り」が特徴です。「ジョパンニの調べ」と「ゆうこの想い」は初代岩手県吟醸酒用酵母であった「岩手吟醸2号」から選抜されました。「岩手吟醸2号」はデビューしたときには全国新酒鑑評会で岩手県の入賞酒が増えるなど評判の良い酵母でしたが、より酸度の低い酵母を求めて新しく「ジョパンニの調べ」と「ゆうこの想い」がつくられました。弊社でも蔵人の酒をはじめとした吟醸酒、純米吟醸酒に使っています。また、「岩手吟醸2号」は酸度がすこし高い酵母で、鷺の尾では「雫」に使ってきました。この酵母からさらに選抜されて造られたのが「WS-1」です。今から数年前に、「わしの尾でしか使っていない酵母ですから」と言われたので、「雫」がこの酵母を使っている唯一の日本酒かもしれません。

泡あり酵母は、今では泡なしの酵母を使用しているお蔵がほとんどだと思いますが、かつて鷺の尾の杜氏をしていた角田杜氏が「泡ありの方がうまい酒になる」という考えから、弊社では泡あり酵母を使用しています。

ここ数年泡なし酵母でもお酒を造りますが、やはり泡あり酵母を使う方が味わいに奥行きが出てきます。



↑コラム内の酵母を使用し造られた日本酒
（左：蔵人の酒 純米吟醸 中央：雫 右：蔵人の酒 吟醸酒）