

鷺の尾通信 ver.6

2025年9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く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：わしの尾の事務所

蔵の様子

田んぼ一面の稲穂がたわわに実ってきました。これから黄金色の輝きとなり、夕日に照らされた岩手山と田園の風景はとても絵になります。9月は「長月」といいますが、その語源にはいくつかの説があります。日が短く夜が長くなり、月が出てくる時間も長くなることから「夜長月」、稲穂が長く成長することから「穂長月」と呼んでいたものが短くなったからなど。

例年、わしの尾では9月1日がその年の酒造りで最初の洗米を行う日ですが、今年は10月から酒造りが始まります。酒造りは酛・醪の発酵や洗米・蒸米などの作業で外気温の影響を大きく受けます。今年はいつても以上に気温が高い日が多いので気温が落ち着いて環境的にも整ってから仕込を行う事となりました。9月中に蔵の整備・掃除や道具類の洗浄などの準備を念入りに行うことができ、準備万端の状態です。

今年は稲穂が成長する時期の気温が昨年よりも高かったため、昨年以上にお米の溶けにくい年になると思います。造りでは要点を押さえて対応しながら、お米の味わいを生かした味わいのある清酒を造っていきます。

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。

日が落ちてからも蒸し暑さが続く日が続いておりますのでぜひ涼しい格好でお越し下さい。

よ市参加予定日：9月20日、10月25日、

11月29日

酒蔵フェスタ：9月14日

いわて酒の宴：10月4日、10月5日

商品紹介

好評発売中 結の香



岩手県産の酒造好適米を原料にした日本酒で、酵母はジョバンニの調べ・麹菌も岩手県オリジナルの麴を使用した「オール岩手清酒」の純米吟醸酒です。令和2年と6年に東北清酒鑑評会純米の部で評価員特別賞（第2位）を受賞。

呑み口にフルーティーで柔らかな甘みが広がり、透明感とほどよい膨らみがあってすっきりと切れのある味わいとなっております。また、繊細な旨味を持ち、やわらかな食感や味わいの食材と合わせていただくと、結の香の柔らかさを活かした食とのペアリングをお楽しみいただけます。

小売価格（税込） 720ml（箱入） 4,370 円
720ml（箱無） 4,090 円

好評発売中 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たてる、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10日間
小売価格（税込） 1.8L 3,450 円
500ml 1,740 円

米作りの話

今月、会社で育ててきた米の収穫の時期を迎えます。このお米は12月に発売する新酒「しぼりたて原酒」の酒母の原料米になりますので、刈り取りが終わるといよいよ新酒を仕込む時期になったことを実感します。昔、南部杜氏は夏場に米作りをして冬場の出稼ぎとして酒造りを行っていました。米のことをよく知り酒造りをした方が良くと考えて米作りに取り組んでいます。

栽培品種は山形県の山間部でつくられている「はなの舞」という早稲系の品種、そして古代米の「朝紫」です。農薬は使わず、肥料には八幡平マッシュルームを育てた後の培土をたい肥化したもの等の有機肥料を使用しています。

無農薬の米作りで一番大変なのは6月から7月上旬にかけて行われる除草です。稲の育成を阻害し、せっかく施肥した栄養を持っていってしまう雑草を取り除きます。今年は社員に加え、7月に体験学習で八幡平市を訪れた岩大附属中学校の2年生にも手伝って頂きました。

「朝紫」は古代米で米の表面に色素が含まれます。気温が高すぎると着色が弱くなってしまうために水をかけ流しにして温度を保つようにしています。乾燥機に入れられる規模ではないので初瀬掛けを行っていて、稲わらは八幡平マッシュルームを栽培する八幡平地熱活用プロジェクトの馬房に使用されています。これは翌年に堆肥として私たちの圃場に戻ってきます。



↑弊社で所有する田んぼで栽培している『はなの舞』