鷲の尾通信 ver.8

2025年11月

「鷲の尾」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「鷲の尾」は、大鷲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「岩鷲山」とも呼ばれ、春になると山頂に積もった雪が溶け、大鷲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っきりと現れます。鷲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、鷲の尾の方でつくられるお酒という意味で鷲の尾と名づけられました。

鷲の尾の日本酒は、「地酒は地元で味わっていただくのが一番美味しい」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。「鷲の尾」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：放冷中の酒米

蔵の様子

十一月になり、蔵人も全員が揃い、本格的な酒造りが始まります。これから『しぼりたて原酒』の醪、吟醸酒・純米酒の酒母の仕込みが行われ、月末には今年最初の上槽（醪を搾って清酒と酒粕に分けること）があります。

また、今月は東北清酒鑑評会の結果発表と製造技術研究会があります。仙台国税局が東北地方の清酒製造者の製造技術及び清酒の品質向上を図り、もって酒類業の健全な発達に資することを目的に行うものです。全国新酒鑑評会でも多くの金賞・入賞を受賞している東北地方の中でのレベルの高い鑑評会なので結果が楽しみです。

暦の上ではもうすぐ冬となります。醪の仕込みでは蒸したお米を冷まして適切な仕込み温度にする、醪の発酵を緩やかにする、雑菌汚染のリスクを減らすなどある程度気温が低い方が清酒造りにとって良い環境となります。雪が多すぎるのは少しばかり困ってしまいますが：

イベント紹介

弊社は盛岡市で行われている材木町よ市に月1回参加してお勧めの日本酒をご紹介しています。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。

冷え込みが厳しい時期となってまいりましたので是非温かい恰好でお越しください。

よ市参加予定日：11月29日

商品紹介

好評発売中
しぼりたて原酒

原料米に自社田栽培の『はなの舞』をはじめ、雫石産『吟ぎんが』・八幡平産『ぎんおとめ』と岩手山に見守られて育った新米を使用した岩手山テロワールにこだわって醸した評判の新酒です。

また、添加している醸造アルコールは国産米を原料にして造られた米アルコールを使用しています。米アルコールによってアルコールのピリピリと舌に残る刺激が抑えられ、新酒のフレッシュさと柔らかな口当たりを併せ持つお酒となりました。

しぼりたて原酒は、しぼったその日の朝に瓶詰をし、濾過をせずにそのままの味わいを楽しんでいただけるお酒となっております。

販売開始日　500ml　令和７年 12 月３日
1.8L、300ml　令和７年 12 月５日

小売価格 (税込)　1.8L 3,830 円
500ml 1,530 円
300ml 810 円

好評発売中
蔵人の酒　純米吟醸

原料米　山田錦・結の香

酒造好適米を 40％まで磨き、岩手県オリジナル酵母『ジョバンニの調べ』を使用した、弊社定番の純米吟醸酒です。弊社の純米吟醸酒の造りの特徴として、低温でゆっくりと発酵させることでクリアな酒質と米の旨味をしっかりとお酒に残しつつ、香りと味わいの調和したお酒造りを意識しています。

「蔵人の酒　純米吟醸酒」は、華やかな吟醸香と甘味があり、米の旨味をしっかりと持ったふくよかな味わいと後口の酸味のキレによって飲み飽きしないお酒です。

小売価格（税込）　1.8L 6,890 円
720ml 3,340 円
300ml 1,370 円

タフな日本酒造り

このところ美味しい日本酒が増えてきました。製造者の技術の向上、その技術を支える酒米や酵母、こうじ菌の開発の成果です。また、販売してくださっている店頭でも日本酒を冷蔵庫に入れて頂く割合が増えてきました。日本酒は味わいが変わりやすく、しぼったそのままの味をお届けするのはなかなか難しいため、酒質の変化が少ない冷蔵での販売が行われることはお酒にとってはありがたいことです。

とはいえ、実際には冷蔵ではない常温の販売場の割合の方が高いですし、生酒ではないのに冷蔵が必要なお酒は長期保存を可能としてきた醸造技術の利点を生かし切れていないのではと考えています。私達はタフな日本酒造り＝常温でも安心して保存して頂ける美味しい酒造りを目指しています。鷲の尾の日本酒は変化することが当たり前と考えて、なおかつ簡単には悪い方向に変化しないようにしっかりした酒造りをしています。このようにして造られる日本酒は直接日光に当てないこと等に気を付けていただければ常温の保管でも問題なく、冷蔵して頂けばさらに美味しさを保ちます。今月発売した芳醇熟成酒も常温でひと夏越したお酒ですし、現在販売している陸羽 132 は 2021 年度に醸造し常温で貯蔵した日本酒です。熟成したお酒だけが持つ味わいの丸みをお楽しみいただけたらと思います。

↑陸羽 132（左）と今月発売中の芳醇熟成酒（右）
どちらも常温で保存できるお酒となっております。