

鷺の尾 通信 号外

2025年 11月

東北清酒鑑評会 純米酒の部 最優秀賞受賞



本日、十一月十日に発表になった東北清酒鑑評会において、純米酒の部で最優秀賞を受賞しました。この鑑評会は仙台国税局管内の清酒製造場で前の冬に醸造され、半年程度の貯蔵により熟成された清酒が出品されます。

昨年は評価員特別賞（第2位）で、今年是最優秀賞を頂き、東北で1番のお酒という評価を頂きました。

今月五日に弊社の母屋で賞状伝達式が行われ、仙台国税局から谷口局長、盛岡税務署から齋署長はじめ職員の皆様にお越しいただき賞状を頂きました。授賞式の様子はNHK、岩手朝日テレビ、めんこいテレビ、岩手日報などで取り上げていただきました。十一月十四日お昼放送のエフエム岩手ハイキングレディオにも出演させていただきましたので是非ご視聴ください。

今回の受賞酒は、岩手山の麓にある雫石町で砂壁さんに育てていただいた「吟ぎんが」を精米歩合50%まで磨いて原料とし、岩手の酵母「ジョバンニの調べ」、岩手のこうじ菌「白椿」で造った岩手山のテロワールを表現したG1

オール岩手の純米吟醸酒です。毎年二月に「無濾過生原酒」として販売しているお酒を火入れして出品したものです。既に在庫は無いのですが、これから発売する無濾過生原酒にご期待いただけたらと思います。

砂壁さんに吟ぎんがの栽培を初めてお願いしたのは令和元年。鷺の尾の新酒「しぼりたて原酒」のこうじ米として吟ぎんがの栽培をお願いし、しぼりたて原酒を岩手山の麓のお米で造りたいというのがきっかけでした。最初の年に作業場にお邪魔をして一緒に種まきをしながら、砂壁さん

に「吟ぎんがは良いお米なのでもっと評価されてもいい」と思っている。この良さを知っていただけるようなお酒を造りたい」とお話ししたのですが、最高の形で実現できたことを嬉しく思います。

さて、酒蔵では新酒の仕込みが行われています。来月に出荷する『しぼりたて原酒』、そして二月の『無濾過生原酒』と皆様の期待にこたえられる日本酒を造ってまいります。引き続き鷺の尾をどうぞよろしく願いたします。

最優秀賞受賞にあたって
杜氏 斉藤義徳

この度、令和7年東北清酒鑑評会純米酒の部最優秀賞を受賞し、大変光栄な事です。わしの尾一人ひとりの賜物と感じております。

吟ぎんがを使用した日本酒は、味わいのあるお酒になる傾向があります。特に溶けにくい昨年は、優しい旨味となつて、程よい酸味との調和がとれて貯蔵状態も良く評価の要因になったと思います。

現在、吟ぎんがを使用したお酒は、「しぼりたて原酒」、「無濾過生原酒」、「月華」、「北山酒経」、「芳醇熟成酒」等があります。令和7年酒造年度も、飲んで下さる皆様に美味しいといわれるよう一層努力してまいります。



↑弊社隣接の母屋で行われた伝達式の様子