

# 鷺の尾通信 ver.9

2025年12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らするのが一番美味しい」という考え方から9・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。

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に向こうに飛び立つ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。

写真：現在仕込んでいる醪の様子

## 蔵の様子

新酒『しぶりたて原酒』の上槽・瓶詰めが始まり、3日から500ml瓶、5日から300ml瓶と1.8l瓶での販売となります。今年は720mlから500mlへ変更しての販売となりました。300mlだと飲み足りないけれども500mlはちょうど良く呑み切れるサイズでしようか?アルコール度数は19度と高めなので飲みすぎには注意して楽しく飲みましょう。

蔵では12月は吟醸酒・純米酒の仕込が  
はじまり、華やかな香りが漂ってきます。  
また、11月に仕込みをした醪も次々と上  
槽していくため、これから造りの最盛期を  
迎えます。

今年はインフルエンザの流行が早く、さらに拡大している状況ですので予防対策をして造りの終わる3月まで乗り切っていきたいです。

## イベント紹介

弊社は4月から11月まで盛岡市材木町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。今年のよ市は終了しましたが、年明け1月の裸参りの行事に合わせ、ベアレン醸造所さんの販売スペースの一部をお借りして「寒中よ市」に参加予定です。

よ市参加予定日：1月10日（裸参りにあわせて参加）

## 商品紹介

### 好評発売中 陸羽 132



「陸羽 132」は、2025 クラマスター古酒部門で、金賞を受賞した純米酒です。

使用する酒米「陸羽 132 号」は 1921 年に秋田県の国立農事試験場陸羽支場で日本初の人工交配によってつくられた品種です。冷害・病気に強く宮沢賢治も農家へ作付けを推奨し、冷害を詩にした「稻作挿話」の一節にも書かれており、「宮沢賢治の米」として岩手にゆかりのあるお米です。

現在出荷している製品は他の製品に比べて熟成期間を長くとった清酒です。貯蔵により味わいに深みが増し飲みごたえのあるお酒となっております。口あたりは丸く旨味と甘みが程よく乗った味わい。冷から燶まで酒質の変化を楽しんでいただけます。

小売価格（税込） 1.8L 3,830 円  
720ml 1,530 円

### 1月発売期間限定酒 新春初しほり



『新春初しほり』は『しほりたて原酒』と同じ原料米を使用して低アルコール・軽快ですっきりとした飲み口を目標として醸造し、穏やかな含み香とほどよい甘み、爽快な酸味のある軽やかな味わいの清酒です。2026 年の最初に搾ったお酒としてお届けいたします。

おすすめの飲み方  
冷酒（5°C～15°C程度）  
アルコールの刺激がなく、程よい甘みとスッキリした酸味のある軽やかな味わい

小売価格（税込） 500ml 1,600 円

## 今年も新酒ができました

鶴の尾の新酒「しほりたて原酒」が好評発売中です。

岩手山の麓の酒蔵が岩手山の麓で育った原料米から造った新酒です。酒母に私達が今年有機肥料を使って無農薬で育てた「はなの舞」を、醪では麹米に雲石町の砂壁さんに育てていただいた「吟ぎんが」を、掛け米に蔵人としても働いていただいている田村さんに八幡平市で育てていただいた「ぎんおとめ」を原料米として使っています。しほりたて原酒のアルコール分は 19 度と高めですが、添加に使用しているアルコールに国産米由来の米アルコールを用いることでトゲトゲしない柔らかな印象の味わいに整えています。

今年、しほりたて原酒は 720ml から 500ml のサイズに変更しました。アルコール分が高いので 500ml のしほりたて原酒は通常のお酒に換算すれば 720ml より少し多いアルコール量です。また、1 本あたりの価格も容量が少なくなった分お求めやすく設定しています。

今年は東北清酒鑑評会で最優秀賞を受賞し東北で 1 番という評価を頂き、より良い日本酒をお届けできるように気持ちを込めて酒造りに取り組んでいる鶴の尾から今年最初に出荷する新酒のしほりたて原酒。寒い岩手で味わう新酒として最高の 1 本に仕上がっています。



↑12月発売期間限定酒しほりたて原酒  
300ml (左) 新発売 500ml (中央) と 1.8L (右)