

鷺の尾通信 ver.11 2026年2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。「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：雪が降った翌日の中庭の様子

蔵の様子

暦の上では春を迎えましたが、まだまだ寒い日が続いています。R7BYの造りも醪本数では半分を超えたところになります。

さて、日本酒は蒸したお米・米麴・水に酵母を加えて酵母を造り、その酵母にさらに蒸米・米麴・水を加えて発酵させた醪（もろみ）を搾ってお酒と酒粕にわけて造ります。わしの尾では二つの搾り方をしています。

一つ目は全国の酒蔵で一般的な「ヤブタ式」と呼ばれる自動圧搾る過機による搾り方です。これは機械によって圧力をかけて搾ることで、搾る時間を短くすることでお酒が空気に触れる時間を短くできる、強い圧力で粕とお酒をしっかりと分離しより多くのお酒ができるという利点があります。

二つ目は「袋吊り」という方法で、醪を少量ずつ布袋に入れて小さなタンクに吊るし、圧力をかけず自然に落ちてくる雫を集めます。とれる量も少なく、手間もかかりますが、繊細な香り・味わい、透明感のあるお酒に仕上がります。鑑評会出品酒用や一部の限定品のしぼり方として行っています。

1・2月は出品酒の仕込があり、「袋吊り」を行います。出てくるお酒はどの様な香り・味わいなのか緊張感に包まれる時間です。

11月に『斗瓶取りしずく酒』として八幡平市内の酒販店で販売しています。

イベント紹介

今年も蔵開き「酒と肴の器 百選百様」を開催します。地元の作家が作る素敵な酒器や地元の手打ちそばや甘酒を、創業当時から母屋でお楽しみ頂けます。会場限定のお酒の販売も予定しています。蔵見学は要予約で、webで受付中。

酒と肴の器 百選・百様

日時：2月20日（金）～22日（日）

10時～15時



商品紹介

3月季節限定商品

鷺の尾 はな



『鷺の尾 はな』は、原料米に『結の香』を使用し、瓶詰め時に1回のみ火入れをした純米酒で、おだやかな香りと呑み口は柔らかく甘みが広がり、酸味が後味を引き締める酒質です。寒さも緩みはじめ暖くなる季節に、今酒造年度の冬に造ったばかりの日本酒をお楽しみ頂ける純米酒となっております。

そして、レットルのデザインは岩手県の漆芸家 高橋勇介氏によるもので、漆器、陶器、磁器と和の雰囲気を感じられる酒器とも馴染み、手作りの味わいを感じて頂ける商品です。

小売価格 (税込) 720ml 2,050 円

3月発売期間限定酒

しぼりたて純米吟醸酒



鷺の尾しぼりたてシリーズの最高峰「しぼりたて純米吟醸酒」。

岩手山伏流水と精米歩合 40% 結の香で醸した逸品で、しぼりたてならではのガス感と酸味によって爽やかさとフレッシュさを感じることができるお酒になります。

一年に一度、この時期だけの贅沢な味わいは、ご自宅は勿論のことご贈答にもおすすめです。

小売価格 (税込) 1.8L 8,440 円
720ml 4,220 円

弊社の日本酒と日本酒コンクール

昨年は鑑評会では原料米に岩手県の酒造好適米「吟ぎんが」を使った純米吟醸酒が、岩手県新酒鑑評会では全農本部長賞、全国新酒鑑評会では金賞受賞、東北清酒鑑評会純米酒の部で最優秀賞を受賞しました。岩手の日本酒業界としては「吟ぎんが」について鑑評会で山田錦と競ってよい評価を頂ける酒米という認識はなかったのですが、こうして原料米の持つポテンシャルを引き出すことができたことで、他の様々な原料米にも可能性が広がったと考えています。

フランスで開催されている日本酒コンクール Kuramaster では、陸羽 132 号を原料米に使った純米酒が古酒の部で金賞を受賞しました。陸羽 132 号は 1921 年に開発された品種で、なかなかその味わいの表現に苦勞していた原料米ではありますが、近年は酒母の期間を長くとることでお酒の味わいを引き出すことに成功しています。陸羽 132 号はお酒の味わいはもとより、宮沢賢治さんの時代に開発され、賢治さんの詩集にもその名前が出てくる品種ということで、ファンに愛される酒でもあります。

弊社の製造する日本酒が良い評価を頂き、嬉しく思うとともに、改めて自分たちの酒造りにおいてはひとつひとつの工程や考え方を大切に、今年も目指す酒造りに近づいていく 1 年としたいと考えています。



↑ 2月の期間限定酒 無濾過生原酒
1.8L(画像左)と 720ml(画像中央)と
500ml(画像右)