

静岡県の酒づくり

● 吟醸酒づくりざんじょうしゅ

現在、酒造会社は全国に千九百社あり、全国の生産高は八百万石。最大手の蔵（京都・伏見）が五十万石と全体の約六〇七％を占め、それ以外を中小のメーカーがひしめいているという状態です。

静岡県内には三十五社の醸造元があり、全て合わせても六万石ほどの生産高。県全体で最大手の蔵一社の十分の一程度しか造っておらず、いずれも小さな蔵元ばかりです。

昭和四十年代ころまで県内の蔵は生産の大部分を灘の大手会社へ桶売りをしていた。桶売りというのはつくった酒を他の

大きなかけでもありましたが、ちょうどその頃、吟醸づくりが進んでいた広島県や石川県の地酒が東京市場で大きな話題を呼び、地酒ブーム、吟醸酒ブームが巻き起こりました。質の良い酒なら売れるという環境が少しずつ整い始めてきたのです。

● 静岡酵母の功績しずおかこうぼ

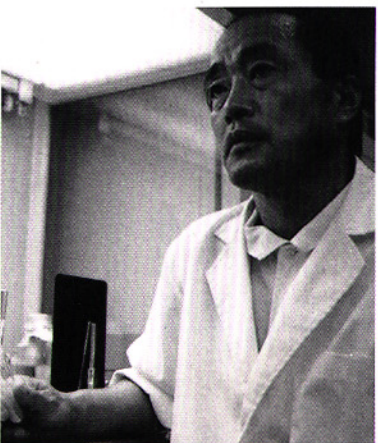
自立を始めた静岡県の蔵に「救世主」が現れました。静岡県沼津工業技術センター食品バイオ技術士の河村傳兵衛たけむら へいゑさんがその人。河村さんが開発した静岡酵母で仕込んだ吟醸酒は、昭和六十一年酒造年度の全国新酒鑑評会で出品二十一銘柄のうち金賞十、銀賞七を獲得。入賞率八割七厘は二位福井、三位石川を押さえて全国トップという、県酒造史始まって以来の快挙を遂げました。

河村さんは保守的な杜氏の世界に飛び込

会社に売り渡すということ。地方の小さな蔵では自社銘柄の酒を販売するのが困難で、経営面から見てやむを得ないことでした。そんな中、高い原料米をぜいたくに使い、手間ひまかけてつくる吟醸酒は杜氏が腕を磨くための酒として少量つくられ、新酒鑑評会に出品するなど蔵本来の実力を示す貴重な酒として伝承されてきました。

五十年代に入って灘の「桶買い」が一部報道で問題となったのを契機に、灘では自社タンクを拡張して桶買いを減らしました。桶売りで生計を立てていた地方の蔵は嫌が上でも「自立」を促されたのです。大量生産できない以上、少量でも質のいいお酒をつくって生き残りを図ろうと、静岡県の蔵では付加価値の高い特定名称酒（吟醸酒、本醸造酒、純米酒（二四六参照））に力を入れ始めました。

自社銘柄の特定名称酒を市場に出すのは、



県沼津工業技術センター
河村傳兵衛氏

み、吟醸酒の命ともいべき麹づくりのノウハウを取得し、現場で培った技術をもとに静岡県の酒づくりに適した新型酵母の培養に成功。これを使った県内の蔵が金賞を受賞し、静岡県の酒を全国に知らしめることになりました。静岡酵母で仕込んだ吟醸酒は、香りが華やかで軽快な味です。香り高く重厚な味の広島県タイプや、香り華やかで味がまるい石川県タイプとは違う酒質です。河村さんは「静岡県が新しい酒の産地として飛躍するためにも、人気と実績の