

自然と文化が織りなす南国の酒

「銘酒貫之」をさぐる



貫之をほうふつとさせる「ボトル酒貫之」

平成六年夏、まほろば祭り会場で大々さんのお客さんの投票により、味のタイプ、ラベルなどを決定。同年十一月四日に南国市の地酒として「銘酒貫之」は発売されました。

この「貫之」は、一〇六〇年の昔、主税国司として比江の地で政務を執った紀貫之が、酒をとり、美しくゆたかな自然がつくった山動物達が傷をいやすために訪れたという中ノ川の名水を使っています。「貫之」は「天然の宝」から生まれた、まさに南国市の酒です。

今年、まほろば祭り会場で、「ボトル酒貫之」を発表。衣冠をくたない愛の貫之を醸造した陶器製のボトルは、社会就労センターワイール社が製作を担当しており、福祉活動の一端も担っています。

この年末年始、全市民の健康と文化的発展さらには福祉の向上を目指す南国市のシンボル「銘酒貫之」で一家団らんを演出してみませ

酒蔵を訪ねるのは初めてのことがあった。お酒には、常々好感は持っていたが、改めて考えてみるとお米、いい水が大事ということ以外は全く知識がなかった。



話菊務、こくれた春田忠孝。お忙しいとお聞きながら、水酒造の春田忠孝。

今回、南国市の銘酒貫之の醸造元、菊水造造にお邪魔したのだが、酒蔵見学の前にお酒はどうやってできるのか

をこと細かく質問し、長い時間を取らせてしまった。なんと微妙で複雑なお酒の作りかまで行程。酵母菌やこうじ菌の機械をうかがいながら、酒づくりに適した米、その精米の度合、水の特性、気温などが複雑に反応しあってお酒になるのである。厳密にいえば、ひとタンクごとに微妙に味も違うとのこと。「貫之」は酒づくりに最高の米といわれる「山田錦」に、中ノ川の名水を加えてつくられているのだが、この水は、ゆっくりと醗酵し、きめの細かいお酒をつくと好評である。

いいお酒とは、辛口できめ

細かく飲み口の軽いお酒だそう。だ、きき酒というものを生まれて初めてしてみたが、確かに違いがわかった。口に少し含んで、味わたあと、ベツと出すのだが、もったいなくてつい、ゴクンと飲んでしまった。「おつまみが……」もちろんそんなことは口に出さなかった。

いいお酒ができるのはお米の力三割、水の力三割、杜氏の（とうじ）の力三割のこと。南国市のいい水との出会いがうれしい南国のお酒である。

発想がユニークで素敵な酒

南国地区酒販業者のリーダー中村隆之さん（浜改田）によると、貫之は「プライベートブランドとして歓迎、魅力ある酒ですね。醸造元にも力をいれてもらいながら、市内の酒小売店が“誇り”をもって販売していきたい。（銘酒貫之は南国市内のみの限定販売）

制度の変化などで経営のきびしい時代に入っている状況の中、発想自体がユニークで、誕生から販売にいたるまで魅力のある素敵な酒だと思えます。市内業者もよるこんでいる人がほとんどで他地区の同業者からも、うらやましがられることもあるほど」となかなか好評のようです。



蒸した米を糖化させるため麹菌を入れます



醗酵したものをろ過し酒粕と酒にわけ。タンクごとに微妙に味が違う酒を調合し、味を整えていく。

麹菌を入れた米、酵母、中ノ川の水をタンクに入れ醗酵させます。麹、酵母の具合、醗酵のさせ方が酒の味を左右します。杜氏（とうじ）の腕の見せどころ。



不純物が混じっていない中ノ川の名水、水道水ではアレキギーがでる子が、この水だったから大丈夫だとか。（写真はこのわき水の第一発見者門田功一さん）



できあがった「貫之」はピンに詰められ出荷されます。