

ブックちゃんの

2020年10月1日発行

ふじのみや探検

第32号 富士宮の酒造りのひみつ



発行：富士宮市立中央図書館 〒418-0067 静岡県富士宮市宮町13-1 TEL:0544-26-5062 FAX:0544-26-1284

富士宮市には4つの酒造会社があり、造られている日本酒は、全国的に有名です。みなさんは、まだお酒が飲めませんが、富士宮の酒造りのひみつを探ってみましょう。



富士高砂酒造株式会社

天保元年創業。蔵内の地下100メートルから汲み上げた富士山の伏流水を使用し、「能登社氏」とこの地で酒造を生業。



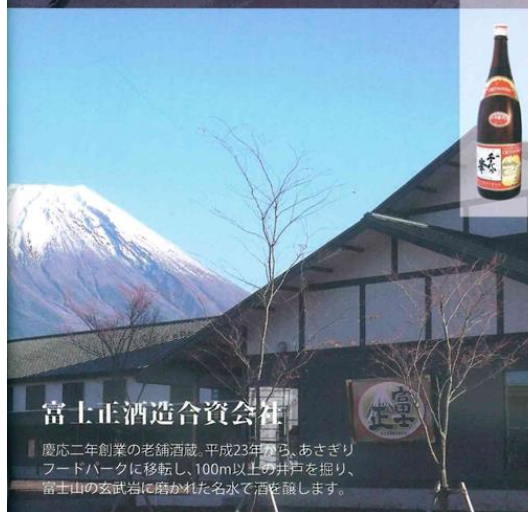
富士錦酒造株式会社

創業元禄年間。地下30メートルから汲み上げた自家井戸水を使用。伝統を守りながら、新酒、新銘柄を生み出しています。

お酒は20歳になってから!



©富士宮市さくやちゃん



富士正酒造合資会社

慶応二年創業の老舗酒蔵。平成23年7月、あさぎりフードパークに移転し、100m以上の井戸を掘り、富士山の玄武岩に磨かれた名水で酒を醸します。



牧野酒造合資会社

創業寛保三年。仕込水は蔵から1km上流の静岡の三大名水「椿沢」からの水。米を丹念に磨いた「翌日に残らない酒」造り。

ひみつ1 なぜ、富士宮市は日本酒造りがさかんなの？

富士山の周りには、日本酒造りをしている会社が6つあります。そのうち、富士宮市には、富士高砂酒造、富士錦酒造、富士正酒造、牧野酒造の4つの会社があります。これらの酒造会社では、富士山の伏流水（地下を流れている水のこと）と

選び抜いた米をもとに、伝統を受け継ぐ職人がおいしい日本酒を造っています。日本酒造りには、大量の水が必要です。仕込みに使うだけでなく、削った米を洗ったり、器具や容器を洗ったりするのも大量の水を使います。日本酒造りに適したきれいな水が豊富にあったことが、富士宮市の日本酒造りがさかんになった最大の理由ですが、昔はそれほど全国に知られていませんでした。では、なぜ有名になったのでしょうか。富士宮市、静岡県の日本酒造りにはひみつがあります。



ひみつ2 静岡県の日本酒が有名になった理由は？

静岡県には、東西にわたって27の酒造会社があります。多くは旧東海道の街道に沿って位置していますが、富士宮市は例外です。また、西部では、旧東海道沿いだけでなく、平野が広がる田園地帯にも酒造会社があります。かつて静岡県には、現在よりも多くの酒造会社がありましたが、灘（兵庫県）や伏見（京都府）にある大きな会社との競争などで、いくつかはやめてしまいました。昭和の終わりころまでは、静岡県の日本酒は、地元で飲まれるお酒だったのです。

静岡県の水は、雑味のない軟水（※）で、日本酒造りをするには難しい水でした。これをどうにかしようと、県沼津工業技術センターの河村伝兵衛さんを中心に研究が進められ、昭和55年（1980）、軟水での日本酒造りに向く「静岡酵母」を開発しました。各酒造会社はこの酵母を使い、吟醸酒などの高級酒をつくるようになりました。静岡県の日本酒が有名になったのは、昭和61年（1986）、全国新酒鑑評会で、静岡県から出品した21酒造会社のうち17が入賞し、そのうちの10が金賞を受けてからです。

「県民だより」令和2年6月号



静岡県の水と産業

日本酒造りには、酒づくりに適した米（酒造好適米）も欠かせません。「山田錦」や「百万石」などの酒米が使われていますが、静岡県では平成10年（1998）から8年をかけて山田錦を品種改良して「誉富士」を開発し、各酒造会社で使われるようになりました。静岡県の酒造りは、全出荷量に占める「特定名称酒」（吟醸酒などの高級酒）の割合が高いことが知られています。（全国:35.4% 静岡県

84.5% H30.7～R元6 日本酒造組合中央会 H30BY）静岡県は「吟醸王国」として、地元で造られた酒（地酒）が、全国で高い評価を得ています。

富士宮市の水は、富士山の溶岩でカルシウムやマグネシウムなどがろ過（取り除かれること）された、硬度40mg/l、県内でもっとも硬度が低い軟水（静岡県の西部や中部の水は、硬度100mg/l）です。富士宮市の酒造の吟醸酒は、この軟水で造られています。

※ 軟水とは？ ※

水1000ml中に溶けているカルシウムとマグネシウムの量を表わした数値を硬度といい、120mg/l以下を軟水、120mg/l以上を硬水といいます。カルシウムとマグネシウムが少ない水が軟水です。

まめ知識

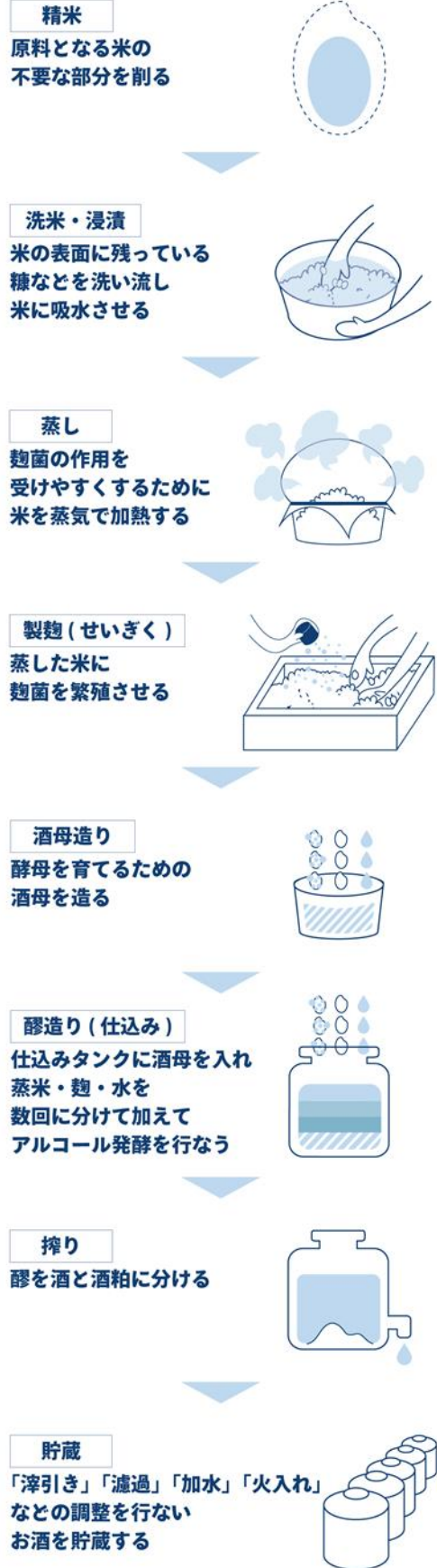
とうじ 杜氏 — 高い技術をもつ職人 —

酒造会社（蔵元）で日本酒造りを行う最高責任者です。昔は、東北地方など冬に農業ができない地方の人たちが職人（蔵人）として蔵元にやって来ました。その集団を率い、酒造りのいっさいを任されたのが杜氏です。富士錦酒造と富士正酒造では南部杜氏（岩手県）、富士高砂酒造と牧野酒造では能登杜氏（石川県）が酒造りを行って来ました。現在では、杜氏の後継者が少なくなり、伝統を引き継ぎながら、蔵元が酒造りを行うようになってきています。

ひみつ3 日本酒はどのようにして造るの？

日本酒の造り方

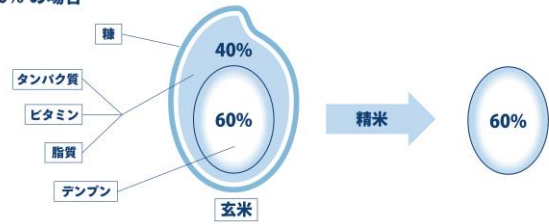
SAKETIMES



精米歩合

SAKETIMES

精米歩合 60% の場合



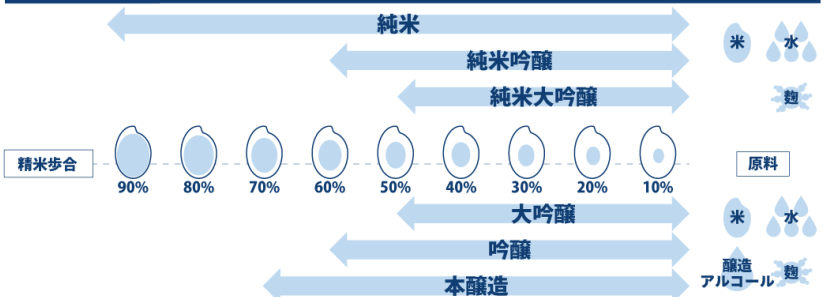
日本酒造りは、秋に収穫した新米を使い、おもに冬から春にかけて行われます。米と水をおもな原料としていますが、まずは米を削ること（精米）から始まります。私たちが炊いて食べている米は、まわりの8%程度を削っていますが、富士宮市で多く造られている吟醸酒は、米の40%以上を削り、60%未満を残した、フルーティーな香りがするぜいたくな酒です。

洗米・浸漬の後、米を蒸し、デンプンを糖分に変えるため、蒸した米に麹菌を加えて増やします。（製麹）一定の温度と湿度を管理された部屋で行う作業は、大変な重労働です。また、米を発酵させてアルコールにするためには酵母が必要です。この酵母を育てるのが酒母造りです。県内の多くで静岡酵母が使われていますが、昔から蔵にすみついた酵母を使う酒造会社もあります。次にいよいよ醪づくり（仕込み）に入ります。酒母に蒸米、水を数回に分けて加え、まんべんなく糖化とアルコール発酵が進むようにします。最後に醪をしぼり、日本酒を貯蔵します。

世界にはビールやワイン、ウィスキーなど、さまざまな酒がありますが、日本酒造りのように一つのタンクで糖化と発酵を同時に行うのは珍しく、他に例がないようです。細かな作業の積み重ねによって、少しずつ米を発酵させて香り豊かな日本酒になっていきます。このように日本酒造りは大変難しく、高い技術が必要です。

特定名称酒

SAKETIMES



ひみつ4 富士宮市で、日本酒以外に造られているお酒は？

最近では、ビールやワイン造りも始まっています。白糸の滝の近くにビール醸造所「バイエルンマイスタービール」があります。ここに醸造所がつけられたのは、やはり富士宮市の水が国内有数の質の良い水で、ビールに適した軟水だったからです。

平成31年(2019)には、浅間大社前の市有地を活用したブルーワリービールレストラン「マウントフジブリューイング」がオープンしました。富士宮産クラフトビールと地元の食材を使った料理が楽しめるレストランで、浅間大社や富士山世界遺産センターを訪れる観光客でにぎわっています。大鹿窪地区にもクラフトビール醸造所「フジヤマハンターズビール」がつけられました。



マウントフジブリューイング



朝霧高原のブドウ畑

また、朝霧高原にある醸造所「富士山ワイナリー」は、国内に古くからあるブドウ品種「甲州」の白ワインを海外に広めようとしています。朝霧高原の畑でブドウを収穫し、富士山麓で栽培から瓶詰めまでを行うようにしました。北山地区にも「富士山北山ワイナリー」がつけられ、ワインの生産が始まりました。

富士宮市は、豊かな自然と富士山からの湧水で育った豊富な食材を生かしたまちづくりを行う「フードバレー構想」を掲げています。平成31年(2019)、富士宮市は政府から「果実酒リキュール特区」に認定されました。市内で生産された梅、ブルーベリー、ゆず、いちじく、柿、キウイフルーツ、ブドウを原料とした酒を造るのに、今までは最低でも6キロリットル(ワインのボトルで約8,000本)以上つくと酒造りの免許(酒類製造免許：酒を造るには免許が必要)がもらえませんでした。ワインなどの果実酒(果実を発酵させた酒)は2キロリットル、梅酒などのリキュール(蒸留酒に果実などを漬けた酒)は1キロリットルに引き下げられました。これにより、個人や小さな会社でも免許を受けて酒造りができるようになりました。富士宮市の特産品を生産する地元の農業を元気にし、この取り組みを広く宣伝することで、富士宮市がさらに有名になることが期待されています。

『第32号・富士宮の日本酒づくりのひみつ』は、次の資料を参考にして作りました。

- 1 『しずおか酒蔵探訪誉富士編』 静岡百選ブック 2016
- 2 『静岡県の地酒』 高橋清隆/静岡新聞社 1991
- 3 『名酒造めぐり』 高橋清隆/静岡新聞社 1996
- 4 「富士宮市 市勢要覧」2012
- 5 「静岡県広報紙 県民だより 6月号」2020
- 6 『蔵元を知って味わう日本酒辞典』 武者英三/ナツメ社 2011
- 7 『杯が満ちるまで 静岡地酒手習帳』 鈴木真弓/静岡新聞社 2015
- 8 「地理学者がみた富士宮のここがすごい」 山田和芳/『環境考古学と富士山 4』2020

「ブックちゃんのふじのみや探検」

第3号「富士山の湧き水のひみつ」

第30号「富士山からの水の恵み」

も見てね。



©富士宮市さくやちゃん