

metropolitana

メトロポリターナ

7 Jul. 2014
vol.139

M's Interview
石田純一



富士山に
ありがとう



もう一步、私になる。



富

土山頂に奥宮を構える浅間神社の本宮。そのすぐ近くに富士高砂酒造はある。ここでは、通常酒造りに利用する麹や酵母のほか、蔵に180年も昔から住んでいる乳酸菌を利用して行う「山麩仕込」で日本酒を醸造する。通常は人工的に加える乳酸を、自然に生育させるこの方法は、手間がかかるため現在も行っている蔵は少なく、生産量も全体の2割ほど。豊富に湧き出る富士山の伏流水で仕込み、蔵の菌の力で醸す酒は、この土地だからこそ造れる酒。まさしく、地酒だ。

静岡生まれだが、一般企業の営業職として愛知などで暮らしていた小野さん。富士山とは、と尋ねると、「地元の人間にとって、富士山は常にそこにあるもの。だから、特別なものとは感じないんです」と笑う。むしろ、日本酒造りに携わっ

て、富士山の恵みをありがたく思うようになったそうだ。この水を使うと、お酒の甘さ・辛さを示す甘辛度の数値よりも甘く、やわらかく感じるといふ。

「富士山の伏流水はミネラルが少ない超軟水で、まろやか。だからこそ、飲みやすいお酒ができるんです」

世界遺産登録も手伝ってか、外国との取引も増えてきた。

「今は香港や台湾、スウェーデンなどのお客さんもいます。やはり、富士山の水を使っているというと喜んでもらえますね。海外向けに営業をする際には、富士山ブランドを前面に押し出しています。そういう意味でも、富士山さまですね(笑)」

最近では、水だけでなく、原料の米や梅酒に漬け込む梅もオール静岡産にこだわった地酒を造っている小野さん。富士山の麓で醸される酒が、世界の注目を浴びる日も近い。



清酒以外のリキュールも山産仕込の酒がベース。(写真左から) 富士山 2470円、ヨーグルト酒 (300ml) 700円、高砂山 産 純米辛口 2370円、梅酒 (300ml) 620円、高砂山産 新米吟醸 2940円 ※価格はすべて税込



Mt. Fuji FAN

3

小野 二
Kaji Ono

1960年静岡県出身。富士高砂酒造社長。一般企業の営業職を経て、未経験ながら酒蔵へ。生産者が分かる、安心で質の高い酒を目指し、日々研究を続けている。よく見るのは、冬の早朝、一仕事終えてから見る富士山だそう

富士高砂酒造

酒の販売所を併設しているほか、蔵見学も行っている。見学は前日までに予約を。
☎0544-27-2008
<http://www.fuji-takasago.com/>

Thank you,
FUJISAN

日本一の酒を目指して

日本一の山、富士山からの恵みで醸される日本酒。
この土地でしか造れない酒は、世界からも注目されはじめています。