

一人と、時代とともに

## 『古酒』はもごと

### 楽しめる！

岐阜市北部三輪地区にある「白木恒助商店」は、天保6年創業、清酒を長期熟成させた「古酒」を主力商品とする全国でも珍しい酒蔵です。

今年、平成の30本に、古酒づくりを始めた昭和46年の1本、そして5月1日に瓶詰めされた令和の新酒を加えた計32本の改元記念セット「達磨正宗 時代 ヴィンテージコレクション」を発売し話題となっています。

ひとつの時代が動き始めた今、時代を映す古酒づくりについて伺いました。



合資会社 白木恒助商店 代表社員 白木 滋里 さん

白ワインのように淡く黄みがかった透明色に、ウイスキーのような琥珀色、向こうが透けて見えなほほどに深い黒色。蔵の横にある店舗には昭和からの年ごとの酒が並んでいます。成分や度数によって濃淡・色調・香りが異なるそうです。



達磨正宗 時代 昭和～平成～令和 vintage collection

「古酒づくりを始めて50年近く経つ今では最適な米や麹の割合をコントロールでき、色や味は安定していますが、昭和の頃の物は色が濃かったり薄かったり、試行錯誤の様子がよく分かりますよね」

### 蔵の命運を懸けた父の挑戦

昭和40年代、酒屋には大手メーカーの酒やビール、洋酒が並びはじめ、地酒が当たり前だった日本の酒文化が大きく変わっていきました。

「このままではうちのような小さな蔵はやっていけない」

### 楽しみながら、古酒をアレンジ

白木さんは三姉妹の次女で、「子供の頃は自分が蔵を継ぐとは思っていなかった」といいますが――

「姉はお嫁に行くことになって、妹は年が離れていたから自然と。私はお酒が大好きだし、まあいいかと」

「やるなら楽しく」をモットーに、杜氏であるご主人の

から私が七代目だねと言われるけれど、主人と2人で七代目なんです」

### ―地元回帰―三輪に根づいた酒蔵へ

50代を迎え、生まれ育った地元への愛着が強まってきたという白木さん。世界的な日本酒ブームを背景に輸出は拡大し、展示会やイベントで全国を飛び回る日々ですが、意外にも気持ちは地場へと向いているそうです。

今年も長年の夢だった地元米を使った酒造りに乗り出しました。ワインの多くが醸造所近くで収穫されたブドウで作られる、その文化に着目した白木さんが地元農業法人に声をかけ実現したもの。単に地元米を使うだけでなく、日本酒に最適な米になるよう肥料の研究などを共に進めていく一大プロジェクトです。

「私も田植えから参加させていただき、暇さえあれば田んぼを見に行っています。稲が育っていく様子が可愛くて」

地元で育つハッシモと日本晴を使う初の酒は、来年2月頃にお目見えします。



三輪北農産の山口真紀専務(右)から田植えの説明を受ける白木恒助商店の白木滋里さんと杜氏の白木寿さん  
三輪北のうまい米が日本酒に  
JAぎふ・掲載記事より抜粋

## 合資会社 白木恒助商店

〒501-2528 岐阜市門屋門61

Tel. 058-229-1008



ユニークな商品の数々

辛い物好きが高じて考案した『激辛天国』は、古酒に中津川産唐辛子を漬け込んだもの。お客様からの「ペペロンチーノの仕上げにかけたら美味しい」という声をうけ、『ペペロンチーノにかけられるお酒』と副題をつけました。

主婦でもある白木さんは、古酒に合うおつまみレシピをSNS等で発信し、密かな人気を博しています。料理との相性や、調味料としての使い方など、その発想力や実際に作ってみる実行力は女性蔵元ならではの強みです。「思いついたらまずやってみます。主人は大抵のことは『いいんじゃない』と協力してくれます。父が六代目だ

先代が生んだ古酒をさらに楽しむ方法を世に提案し続けてきた白木さん。今現在も来年夏の販売を目指し、とある商品を試作している最中とのこと。尽きないアイデアと開発力に今後も目が離せません。