

あさ開

あさびらき

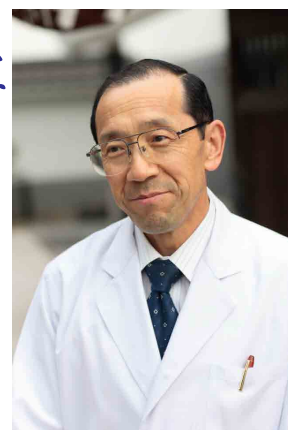
岩手
盛岡市

歴史

明治4年（1871年）南部藩士だった7代目村井源三が武士を辞め盛岡で酒造りを始めたのが創業にあたります。酒名である「あさ開」は万葉集の中の歌詞にちなんだもので「船出」の喜びをたたえ、祝福した歌の枕詞です。文化の香り高い国には、その国ならではのうるわしい酒があります。

岩手は、古くから南部杜氏の里として知られた酒どころ、米、水、技に恵まれたこの地で、豊かな自然に磨かれ、愛すべき人々にはぐくまれて百三十有余年、日本酒「あさ開」は、いまも酒の里・岩手を代表するブランドとして、地元で、東京で、海外でと高い評価をいただいています。

社名である「あさ開」は、万葉集の中の歌詞にちなんだもので、「船出」の喜びをたたえ、祝福した歌の枕詞。時代とともに、求められる酒の味も変わっています。「あさ開」の歴史は、伝統を大切にしながらも、時代を先取りする技術と感性を磨き続けてきた歴史ともいえます。そこには常に「船出」がありました。時代に心を開き、時代を切り拓いてきた熱き志がありました。その凝縮された思いを一滴一滴に込めながら「あさ開」は、これからも美味しい日本酒を造り続けてまいります。



杜氏 藤尾正彦氏

平成17年度に厚生労働省
「特定技能者制度(現代の名工)」選出。
平成20年春の「黄綬褒章」を受章。

米づくり

をしながら、農閑期に酒蔵に出稼ぎに出るというのが、昔からの南部杜氏の姿でした。私も、周囲の習慣に習って、千葉の酒造会社に出稼ぎに出たのをきっかけに、40年近く酒造りを続けているわけですが、酒造りの基本は、人力であろうが、機械であろうが今も昔も変わりません。「1麴、2もと(酒母)、3造り(もろみ)」という言葉があつて、酒造りを左右する大きな要素になっているんですが、最初の工程である麴づくりはもつとも気の抜けない作業で、温度、湿度などの環境によって変化を重ね、ひとときも休むことなく発酵の度合いを変えていきます。たつた2昼夜で全ての味に影響を与えてしまうなんて、酒はほんとうに生き物という言葉がピッタリです。

基本となるのは原料の米もそうです。酒造好適米の中で、兵庫県の「山田錦」にかなう米は無いんですが、収穫量も少なく、岩手では以前は手に入れることは難しかったんです。そこで岩手で酒に適した米を栽培しよう、と様々な試験栽培した中で、長野が原産の「美山錦」を岩手で栽培することに成功しました。その後、岩手で開発した米、独自の酵母による酒が出来ないかと、研究を重ね、その願いが8年越しで実を結んだのが、岩手県産酒造好適米「吟ぎんが」です。50%まで丹念に精白して爽やかな香りと軽快な飲み口が特徴で、大変好評をいただいています。これからは「山田錦」を超える米・酒造りが目標になります。

酒造りは農業。

手間を惜しんではいけません。