

おくいずもしゅぞう

奥出雲酒造

歴史、風土について 酒造りへの想い

山々に囲まれた奥出雲町は、古来よりたたら製鉄で栄え、山を切り崩し砂鉄を採取し、その採取跡地を棚田に開発し、中山間地の昼夜の寒暖の差が大きな気候条件と相成り、良質米の産地として知られておりました。さらには、食米のみならず、酒造好適米の産地として島根県内の酒造会社が使用する約7割の酒米の生産地としても知られております。冬には厳しい寒さと積雪で辺り一面真っ白になる奥出雲。春にはその雪解け水が山々に染みわたり、幾年の時を経て、井戸より汲み上げられます。

まさに酒造りの環境に恵まれた地で、私ども奥出雲酒造株式会社は、2004年に現在の地で創業いたしました。2019年には、奥出雲町で守り続けてきた「たたら製鉄に由来する循環型農業」が日本農業遺産に認定されました。



若き出雲杜氏が醸しあげる地酒。その地域で収穫された米を使用して酒を醸し、地酒たる由縁を守り続けております。また、近年では全量純米蔵として位置づけ、さらには酒造好適米のみならず、食米を使用したブランドを立ち上げ、より地域の農家との密接した関係を築いています。米の郷の米の蔵であることを念頭に、「飲み手の笑顔が造り手の笑顔に。その笑顔が地域の笑顔に。」をキャッチフレーズとして純米酒造りを行っています。

島根 仁多郡



杜氏 森井 康隆

もりい やすたか

森井康隆・モリイヤスタカ(49歳)。現出雲杜氏組合会長。古き良き伝統の出雲杜氏の酒造りを守りながら、新たな挑戦も積極的に挑む。



奥出雲酒造からメッセージ

私ども奥出雲酒造は、まだ15年と若い酒造会社となります。だからこそ、様々なことに挑戦が出来、新たな酒質の開発など行っております。酒米ブランドの「奥出雲」は島根の地酒らしい、濃醇な味わい。食米ブランドの「仁多米」は全体的にスッキリとした味わいとなります。近年、お陰様で国内外の様々な鑑評会等で受賞の知らせが届き、当蔵の酒質が評価されていると感じております。しかし、その評価に甘んじることなく、毎年の酒造りを再現性を持たせることは基より、さらに酒質の向上を目指します。