

# 土佐鶴酒造

とさつるしゅぞう

高知



杜氏と技 酒造りの長た

る総杜氏長は、名醸地広島(木谷杜氏)出身の池田健司です。昭和17年4月2日生まれ、広島県東広島市安芸津町木谷出身。

中学卒業後から酒造りに携わり、

**歴史** 土佐鶴の創業は古く、江戸時代の安永年間に遡ります。戦国時代、土佐ノ國・安田郷(領主・安田三河守)家老であった廣松家は、代を重ねる度に酒造への自信を深め、弘化二年(1845)ついに酒造専業へと踏み切り、名醸への軌跡をしっかりと刻みはじめました。以来、時代の激流に揉まれ、数々の苦難を経ながらも、「品質第一・誇れる品質の酒を造れ」という杜氏は脈々と受け継がれ、現蔵元に至って「淡麗にして旨い辛口」という土佐鶴本来の品質が完成の色を更に深めています。



## 清流・安田川 土佐鶴は

室戸岬を遠望できる高知県東部の安芸郡安田町にあり、酒造蔵のすぐ側を鮎おどる清流・安田川が流れています。安田川の上流には日本三大美林の一つ魚梁瀬(やなせ・剣山系)が広がり、豊かな森林と豊富な夏季雨量が「酒造りの生命」ともいえる良質で豊富な水を恵んでくれます。酒造井戸から汲みあげる仕込水は、最も美味しいといわれる軽度の硬水に属し、バランスよく含まれたミネラルが酵母に健全で強い発酵をうながします。



見渡せば 松のうれごと棲む鶴は  
千代のどちとぞおもふべらなる

紀貫之

土佐鶴の酒銘はこの歌の吉兆鶴にちなみます。悠久の昔から続く雄大な土佐の自然。酒と夢をこよなく愛する土佐の人々。日本國土佐の風土は千年の時を超え、今もしっかりと息づいています。土佐鶴は一献の酒に平安のロマンをたたえ、時代を超えて「人の心」を打ち続けたいと願っています。



池田健司 総杜氏長

昭和57年に土佐鶴酒造入社後は「淡麗辛口」の酒造りを高知県で実践してきた第一人者であり、温暖な気候のもとで香り高く爽快な味わいの吟醸酒を醸造する技術を工夫・確立し、多くの酒造技術者と広く交流するなかでその技術を伝え、清酒の品質向上に貢献してきた。その功績が認められ、平成18年には厚生労働省の「現代の名工」に選ばれ、平成22年春には「黄綬褒章」を受章。酒造への探求心は年とともに深まり、妥協のない厳しい指導で蔵人を束ねて次々と美酒を醸します。

原料米は、淡麗な酒を醸す高知県産米から吟醸に最適な酒造好適米「兵庫山田錦」まで、目的に応じて幅広く使用し、自社の精米工場にて厳選して精米します。酒質を特徴づける酵母も柔軟に使い分けています。醸造協会酵母だけでなく、吟醸熊本酵母や独自に育種した土佐鶴淡麗酵母まで、豊富なコレクションの中から米や目的の酒質に応じて最適な酵母を選択します。